

Macadamia-Nussmilch

Zubereitungszeit: 2 Minuten

Zutaten für ca. 500 ml:

4 EL Taiga Macadamiamus

400 ml stilles Mineralwasser

2-3 Datteln

Zubereitung:

1. Macadamiamus mit stillem Mineralwasser und Datteln in einen leistungsstarken Mixer geben.
2. Auf höchster Stufe ganz fein pürieren, dann in eine Flasche füllen und bis zur Verwendung kühl stellen.
3. Nach Wunsch kann das Basisrezept durch Zugabe von 1 TL Backkakao, Zimt oder einer Prise gemahlener Vanille zusätzlich aromatisiert werden.

Tipp: Die selbstgemachte Nussmilch schmeckt super im Müsli, kann aber auch pur getrunken oder im Kaffee verwendet werden.