Rezept

Nussmilch selber machen

Ein Rezept von Nussmilch selber machen, am 11.11.2026

Zutaten

Das braucht's für ca. 1 l Mandelmilch:

- **200 g** Mandeln
- **1 Prise** (Meer-) Salz

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad mittel

Zubereitung

1. Die Mandeln in eine Schüssel geben, mit reichlich Wasser begießen (ca. ½ l) und zugedeckt über Nacht einweichen. Am nächsten Tag die Mandeln in ein Sieb abgießen und gut abbrausen, abtropfen lassen.

---

2. Die Mandeln mit 1 l Wasser (möglichst kalkfrei) und dem Salz im Hochleistungsmixer (falls vorhanden auf der Nuss-Milch-Stufe) kräftig durchmixen. Anschließend die Nussmischung durch ein feines Sieb gießen, das mit einem Mulltuch ausgelegt wurde, und die Nussmilch auffangen. Nach Belieben den Vorgang noch ein- oder zweimal wiederholen. Haltbarkeit: im Kühlschrank 1-2 Tage. Oder aber die cremige Milch ungefiltert lassen und sofort trinken.