

Mandelmus selber herstellen

Für ein weißes Mandelmus müssen die Mandeln mit heißem Wasser von der braunen Haut befreit werden. Für ein braunes Mandelmus können sie direkt verarbeitet werden.

Zubereitungsdauer: 30-45 min. · Schwierigkeitsgrad: sehr einfach · vegan

Portionen

Zutaten für 3-4 Gläser.

Zutaten

500 g Mandeln ganz, geschält roh oder mit Haut noch aromatischer mit gerösteten Mandeln
3 TL süßes Mandelöl

Zubereitung

Die Mandeln in eine Moulinex oder ähnlich starken Zerkleinerer/Mixer geben und das süße Mandelöl hinzufügen.

Die Mandeln werden erst zu Mehl, dann zu einer Paste und am Ende zu Mus. Wenn die Paste zwischendurch am Rand klebt, einfach pausieren und mit einem Teigschaber wieder runterschieben in den Mixbehälter. Mit Geduld und Pausen, damit das Gerät nicht überhitzt, entsteht so ein wundervolles Mandelmus, das perfekt in Soßen, Desserts, Kuchen, Vinagrettes oder pur aufs Brot passt. Im Kühlschrank hält es sich min. 3 Wochen bei einer sauberen Arbeitsweise.