



# Kokosmilch selber machen im Blender

## Zutaten:

- 200 g Kokosraspel
- 1 L Wasser
- Nach Belieben
- Salz
- Honig oder Agavendicksaft
- Vanille



## Zubereitung:

- Kokosraspel in den Glasbehälter des Blenders geben und mit 1 Liter kochendem Wasser übergießen
- 15 Minuten ziehen bzw. einweichen lassen. Bei Bedarf am Ende der Ziehzeit die gewünschten Gewürze zugeben.
- Glasbehälter auf den Blender setzen und das Programm **alt. Milk** starten.
- Währenddessen eine Nixe und den mitgelieferten Sieb-Beutel des Blenders herrichten.
- Wenn das Programm zu Ende gelaufen ist den Sieb-Beutel in die Nixe stellen und die Kokosmasse einfüllen. Damit nicht zu viel im Blender zurückbleibt noch ein wenig zusätzliches Wasser in den Blender geben und auf **Custom Blend** auf Stufe 7 kurz durchspülen. Auch dieses Kokoswassergemisch in den Siebbeutel schütten.
- Die Masse im Beutel etwas abkühlen lassen, danach gut ausdrücken.
- Die Kokosmilch bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.
- **TIPPS**
  - Solltest du die Milch nicht am gleichen Tag verbrauchen bitte in eine saubere Flasche umfüllen und gut verschließen
  - Falls sich etwas Fett oben absetzt einfach vor der Verwendung gut schütteln / durchrühren
  - Die Milch hält im Kühlschrank 2-3 Tage

## Kontakt Daten:

Beate Sing  
☎0151/11 22 71 21  
✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 [www.saugquad-und-lecker.de](http://www.saugquad-und-lecker.de)

<https://www.pamperedchef.eu/sing>