



Mandelmus selbst gemacht

Zutaten:

- 400 g Mandeln

Alternativ

- Haselnüsse
- Cashew
- Pistazien



Zubereitung:

- Die Nüsse in den Blender geben
- Stößel bereit halten um die Nüsse immer wieder nach unten zu schieben
- PULSE-Taste drücken bis die Nüsse gemahlen sind
- dann auf GRIND stellen, dabei immer wieder die Nussmasse nach unten schieben und sicherstellen, dass das Messer nicht leer läuft
- Max. 1 Minuten laufen lassen, danach die Masse mind. 10 Minuten abkühlen lassen
- Den Vorgang solange wiederholen, bis ein sämig cremiges Mus entstanden ist (bei mir passt es meist nach dem 3. Durchgang)
- In ein Glas umfüllen und kühl lagern
- Immer nur mit einem sauberen Löffel das Mus entnehmen

Kontakt Daten:

Beate Sing

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de

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