



Mandelmus, mit intensivem Geschmack

Zutaten:

400 g Mandeln, gehobelt

Zusätzlich:

- Eine Küchenmaschine mit Mixeinsatz oder einen Blender (am besten mit einem Stößel)
- Schraubgläser

Herstellung:

1. Mandeln ohne Fett in einer Pfanne rösten.
2. Die Mandeln sollten dabei nur leicht gebräunt werden.
3. Noch warm in den Blender geben und so lange mixen bis eine breiige Masse entsteht.
4. Immer wieder mit dem Stößel nachschieben, ggf. 1 EL neutrales Pflanzenöl hinzugeben, damit die Masse auch wirklich cremig wird.
5. Wenn ihr keinen Blender mit Stößel habt, macht die Küchenmaschine zwischendurch immer wieder aus und streicht die Masse, die sich an den Rändern des Mixgefäßes festsetzt, ab.
6. Die Masse in Schraubgläser füllen und gut verschließen.
7. Im Kühlschrank hält sich das Mandelmus einige Tage, im Gefrierschrank einige Monate.