

Mandelmus

<https://www.smarticular.net/mandelmus-selber-machen-weiss-braun-rezepte-verwendung/>

3. Mandeln in den Mixer geben und innerhalb einer Minute zu feinem Mehl zerkleinern. Dabei auf niedrigster Stufe anfangen und langsam hochschalten.

4. In mehreren Etappen weiter mixen, wobei immer auf niedrigster Stufe begonnen und nur so hoch wie nötig geschaltet werden sollte. Nach 30 bis 60 Sekunden Mixzeit etwa zehn Minuten warten, sodass die Masse abkühlen und das Mandelöl austreten kann. Je nach Küchengerät kann nach etwa vier bis fünf Durchgängen schon eine cremige Konsistenz erkennbar sein.

5. Zwischen den Etappen mit einem Teigschaber das Mus immer mal wieder nach unten schieben. So lange mixen (mit zehnminütigen Pausen!), bis ein feines Mus entsteht.

6. In Schraubgläser abfüllen und kühl und trocken lagern. Sollte sich ein Ölfilm auf deinem Mus absetzen, ist das völlig normal. Dieses Öl konserviert dein Mandelmus sogar und kann vor dem Genuss einfach eingerührt werden. Tipp: Bei guter Lagerung und sauberen Küchenutensilien ist das Mandelmus sogar mehrere Monate lang haltbar. Bei mir ist es allerdings deutlich schneller weg, weil es so gut schmeckt! ;-)

Quelle: <https://www.smarticular.net/mandelmus-selber-machen-weiss-braun-rezepte-verwendung/>

Copyright © smarticular.net