

Sojamilch



Foto und Rezept von Khanh Mai Trinh

Zutaten:

200 gr. getrocknete Sojabohnen
2 Liter Wasser
ggf. Pandan-Blätter

Zubereitung:

200g getrocknete Sojabohnen im Wasser ca. 8 Stunden einweichen (oder über Nacht) Die eingeweichten Bohnen in CC-Blender mit einem Teil vom 2l Wasser pürieren.

Dann die pürierte Mischung zusammen mit dem Rest vom Wasser in CC/140 Grad für ca. 1 Stunde mit Rührfunktion Interval 1 kochen lassen. Hier habe ich die Milch nach vietnamesischen Art gemacht, in dem ich beim Kochen Pandan-Blätter in die Mischung rein getan habe. Diese Blätter kann man im Asiashop kaufen.

Die gekochte Mischung kühlen lassen dann mit einem sauberen Küchentuch absieben. Et Voilà, fertig ist die selbst gemachte Sojamilch!

Je nach Geschmack noch Zucker reingeben.