

# Mandelmus

Das vielseitige Mandelmus ist unverzichtbar für viele vegane Rezepte, aber auch in anderen Gerichten ein Genuss.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 60 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 2,0 h



## Zutaten

300 g Mandeln
1 EL Mandelöl

## Zubereitung

1. Für das **Mandelmus** zu Beginn die Mandeln in eine Schüssel geben. Wasser in einem Topf oder Wasserkocher aufkochen und die Mandeln damit übergießen. Die Schüssel abdecken und die Mandeln 30 Minuten ziehen lassen. Danach "flutschen" die Mandeln mit leichtem Druck aus der Haut.
2. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 130 Grad mit Heißluft vorheizen. Die geschälten Mandeln auf einem mit Backpapier belegtem Blech ausbreiten und auf mittlerer Schiene für 20 Minuten im Rohr trocknen. Blech herausnehmen und die Mandeln mindestens 10 Minuten abkühlen lassen.
3. Die Mandeln in den Mixer oder die Küchenmaschine geben und fein mahlen. Dieser Vorgang kann je nach Leistung des Mixers lange dauern und erfordert mehrere Intervalle. Gegebenenfalls zwischendurch mit einem Kochlöffel die Masse durchrühren. Vorsicht, das Gerät nicht heiß laufen lassen!

4. Die Mandeln immer feiner mahlen, bis sie langsam eine cremartige Konsistenz annehmen. Bei Bedarf etwas Öl zugeben und weiter mahlen, bis das Mus die gewünschte feine Konsistenz hat. Das fertige Mandelmus in ein sterilisiertes Glas abfüllen und fest verschließen.

## **Tipp**

Wer sich das Schälen sparen will, kauft für das Mandelmus einfach geschälte Mandeln, diese sind allerdings wesentlich teurer. Das Mus kühl und dunkel, aber nicht im Kühlschrank lagern.