

# Selbst gemacht...

## Reismilch

### Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten

### Schwierigkeit:

einfach

---

### Zutaten für ca. 1 l:

- 3/4 Tasse Reis
  - 2 Tassen Wasser zum Kochen
  - 4-5 Tassen Wasser für die Milch
  - 1 Prise Salz
  - Gewürze nach Geschmack und Verträglichkeit, z. B. Kardamom oder Zimt
  - (Zucker bei Bedarf)
- 

### Zubereitung:

Reis im Verhältnis 1:2 mit Wasser und einer Prise Salz kochen (ca. 20-25 Minuten). Den gekochten Reis mit dem restlichen Wasser (ca. 4-5 Tassen) aufgießen und sehr fein pürieren mit

dem Stabmixer oder im Mixer mixen. Wenn es noch feiner sein soll, durch ein Teesieb drücken oder warten, dass sich der Satz absetzt und dann nur die feine Milch "von oben" genießen.

Reismilch eignet sich als veganes Getränk und zum Kochen und Backen.





DIY: Reismilch selber machen  
(So ähnlich entdeckt auf dem [verkocht!-Blog](#))

**Guten Appetit!**

**(c) Histamin-Pirat**