

## *Hafermilch einfach und schnell selber machen*

### **Zutaten**

- 750 ml Wasser
- 50 g Haferflocken (wer möchte auch glutenfreie)
- 2 TL Xylit (alternativ Kokosblütenzucker oder Datteln, wirkt sich aber auf die Farbe der Milch aus)
- 1 Msp. Himalayasalz
- 1 Msp. Vanillepulver

### **Zubereitung**

- Alle Zutaten in einen Mixer geben und fein pürieren.
- Nun durch ein feines Sieb gießen und in einen geschlossenen Behälter füllen.
- Im Kühlschrank lagern und innerhalb von ein paar Tagen verbrauchen.
- Vor dem Benutzen kurz ausschütteln.