

BARISTA-HAFERDRINK IM MYLKY

NECTARBAR Rezept für ca. 1,3 Liter

ZUTATEN

- 120 g normale Haferflocken
- 1 TL Sonnenblumenlecithin, leicht gehäuft
- 1,5 EL MCT-Öl oder neutrales Öl
- 1 gute Prise Salz
- N1 + N2: je 2 Tropfen Haferdrink-Enzyme

SCHRITT 1: WASSERTEMPERATUR

Ca. 1,3 Liter Wasser auf 70–75 °C bringen.

Ohne Thermometer oder Wasserkocher mit Temperatureinstellung:

900 ml kochendes Wasser + 400 ml Wasser bei Zimmertemperatur mischen.

SCHRITT 2: ZUTATEN VORBEREITEN

Haferflocken, Lecithin, Öl und Salz in den Filterkorb geben.

SCHRITT 3: WASSER + N1 ZUGEBEN

1. Das heiße Wasser in den Mylky geben.
2. 2 Tropfen N1 direkt ins Wasser geben.
3. Deckel schließen und 1 Minute laufen lassen und 30 Minuten stehen lassen.

SCHRITT 4: N2 ZUGEBEN

Deckel öffnen und N2: 2 Tropfen direkt in die Flüssigkeit geben.

Wieder 1 Minute laufen lassen. Dann weitere 30–40 Minuten stehen lassen.

VARIANTE 1: FRISCH

Den fertigen Haferdrink direkt in saubere Flaschen füllen und kühl stellen.

Innerhalb von 1–3 Tagen aufbrauchen. Vor Gebrauch schütteln.

VARIANTE 2: HALTBARMACHEN

Den fertigen Haferdrink direkt nach der Zubereitung in einen Topf geben.

Unter Rühren auf ca. 90–95 °C erhitzen oder sehr kurz unter Rühren aufkochen.

Heiß in sehr saubere Flaschen füllen. Sofort verschließen und bei Raumtemperatur abkühlen lassen. Nach ca. 90 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Ungeöffnet und gekühlt ist der Drink dadurch mehrere Wochen haltbar.

Nach dem Öffnen innerhalb von 2–4 Tagen aufbrauchen. Vor Gebrauch schütteln.

TIPPS ZUM AUFSCHÄUMEN

Für den besten Schaum empfehlen wir Variante 1: Frisch.
Denn durch das Erhitzen beim Haltbarmachen kann die Schäumbarkeit etwas nachlassen.

Zum Aufschäumen am besten den gekühlten Haferdrink verwenden. Zum Aufschäumen eignet sich ein Stab-Aufschäumer oder ein elektrisches Aufschäum-Gerät.
Geschmack und Schäumbarkeit können je nach Haferflockenmarke variieren.

PRO-TIPP FÜR MEHR SCHAUM

Für einen höheren Proteingehalt können optional 5–10 g Süßlupinenmehl ergänzt werden.
Das Lupinenmehl direkt am Anfang zusammen mit den Haferflocken in den Filterkorb geben. Süßlupinenmehl kann einen leichten Eigengeschmack mitbringen. Daher am besten mit weniger starten und bei Bedarf erhöhen (1 TL gehäuft bis 1 EL gehäuft).

HINWEIS ZUM FILTERN

Sollten im fertigen Haferdrink noch feine Rückstände vom Hafer enthalten sein oder das Ergebnis für Kaffee nicht fein genug sein, kann der Drink noch einmal gefiltert werden.
Dafür eignet sich besonders der Leinen-Filterbeutel von NECTARBAR, der für diese Anwendung entwickelt wurde.
Haferdrink-Filterbeutel, reines Sonnenblumenlecithin, Öl sowie die Haferdrink-Enzyme N1/N2 findest du einzeln oder zusammen als Barista-Paket auf:
nectarbar.de

MEHR INFOS & KONTAKT

Weitere Rezepte, Geräte-Tipps und Antworten zu Mylky, MÜCHMOCHA, Mila & Co. findest du hier: nectarbar.de/pflanzenmilchbereiter-faq

Wir freuen uns über deine Rückmeldung, damit wir das Rezept weiter ergänzen und optimieren können.

Schick uns gern auch Bilder von deinem Ergebnis sowie Tipps, die dir beim Ablauf oder Rezept geholfen haben oder wir verbessern können, sind sehr willkommen:

nectarbar.de/kontakt
kontakt@nectarbar.de

www.nectarbar.de