

DIY Margarine

Zutaten

250 g Kokosfett, *neutral, von Eden*

200 ml Sojamilch, *natur, ungesüßt*

70 ml Rapsöl, *neutral, von Rapso*

50 g Lecithingranulat, *von DM*

2 TL Apfelessig, *naturtrüb*

2 gute Prisen Salz

Möchte man mehr gelblichen Farbton haben, bieten sich etwas Kurkuma, Safran oder Pflanzenfarbe an.

Zubereitung

Das Kokosöl bei niedriger Temperatur schmelzen, vom Herd nehmen, Rapsöl dazugeben. Sojamilch, Lecithin, Salz und Essig gemeinsam im Standmixer durchmischen, bis dies homogen und cremig ist. Nun die Ölmischung bei laufendem Mixer eingießen, die Masse ist am Ende wieder homogen und cremig. Die fertige Margarine in verschließbare Behälter füllen und im Kühlschrank aufbewahren.