

Rezept

## Cashew-Creme mit Beeren

Ein Rezept von Cashew-Creme mit Beeren, am 25.05.2024

### Zutaten

<b>300 g</b> Cashewkerne	<b>1/2</b> Vanilleschote
<b>4 EL</b> Akazienhonig	Meersalz
<b>500 g</b> gemischte Beeren	<b>1/2</b> Zitrone
<b>4 EL</b> Granola	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

### Zubereitung

1. Die Cashewkerne in einem Schälchen mit Wasser bedecken und über Nacht einweichen, dann abgießen.

---

2. Das Mark aus der Vanilleschote herauskratzen. Mithilfe eines Standmixers oder Pürierstabs die Cashewkerne mit dem Honig, 1 kräftigen Prise Salz und 140 ml Wasser zu einer glatten, seidigen Creme verarbeiten. Nach Belieben noch etwas Wasser oder Honig untermengen.

---

3. Die Beeren in einem Sieb vorsichtig abbrausen und trocken tupfen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Zitrone auspressen. Beeren mit dem Zitronensaft beträufeln.

---

4. Die Cashew-Creme mit den Beeren und dem Granola in vier Schalen anrichten.