

## Rezept

# Cashewkäse

Ein Rezept von Cashewkäse, am 18.12.2025

## Zutaten

**180 g** Cashewkerne

Salz

Pfeffer

**3 EL** Hefeflocken

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Blech Pizza oder 2 Aufläufe | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min  
| **Pro Portion** Ca. 285 kcal

## Zubereitung

1. Zunächst die Cashewkerne in einer Schüssel mit 300 ml kaltem Wasser übergießen und ca. 12 Std. einweichen.

---

2. Danach Sieb, Pürierstab, Rührbecher, Topf und Schneebesen parat halten. Salz, Pfeffer und Hefeflocken bereitlegen. Die Cashews in das Sieb abgießen und kalt abbrausen.

---

3. Die Cashewkerne nun mit 300 ml frischem Wasser in einen hohen Rührbecher geben. Alles mit dem Pürierstab pürieren, bis eine feine »Sahne« entstanden ist.

---

4. Die Cashewsahne kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die Hefeflocken unterrühren und alles noch einmal kurz mit dem Pürierstab durchmixen.

---

5. Die Masse dann in einem Topf langsam unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen erhitzen. Wenn sich an der Oberfläche die ersten Blasen bilden, Topf vom Herd ziehen.

---

6. Den heißen Cashewkäse nun gleichmäßig auf der Pizza oder auf dem Auflauf verteilen. Sollte die Masse zu fest sein, rühre einfach noch 1 - 2 EL Wasser unter.