

Rezept

Cashewkäse

Ein Rezept von Cashewkäse, am 20.04.2024

Zutaten

180 g Cashewkerne

Pfeffer

Salz

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 durchmischen.

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.