

Rezept

Vegane Nussahne Grundrezept

Ein Rezept von Vegane Nussahne Grundrezept, am 19.04.2024

Zutaten

400 g Haselnusskerne (ersatzweise Mandeln, Macadamianüsse oder Cashewnusskerne)

1 Passiertuch oder

Salz

1 EL Agavendicksaft (ersatzweise Ahornsirup oder 1 TL Dattelpaste)

1 Feinsieb (entfällt eventuell bei der Verwendung von Cashewnusskernen, siehe Tipp)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 800 g Nussahne | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Nüsse in einer Schüssel mit 1,5 l Wasser begießen und zugedeckt 4 - 8 Std. einweichen. Danach das Einweichwasser abgießen und die Nüsse kalt abbrausen.

2. Die Nüsse mit 900 ml frischem Wasser in den Standmixer geben. Sehr fein pürieren, bis eine sahnähnliche, glatte Flüssigkeit entstanden ist. Die Nussahne in ein Passiertuch geben und über einer großen Schüssel auspressen, sodass die gemahlene Nüsse im Tuch bleiben und die Sahne in der Schüssel aufgefangen wird. Ersatzweise durch ein feines Sieb passieren.

3. Die Nussahne mit 1 Prise Salz und Agavendicksaft verrühren und gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren. Die Nussahne hält sich 2 - 3 Tage und kann auch portionsweise eingefroren werden.

4. Zur Herstellung von Nussmilch die Nussahne je nach gewünschter Konzentration mit 300 - 500 ml kaltem Wasser verdünnen.