

Rezept

Vegane fermentierte Cashewcreme

Ein Rezept von Vegane fermentierte Cashewcreme, am 18.12.2025

Zutaten

250 g Cashewnussmus

200 ml Brottrunk

2 EL Hefeflocken

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Twist-off-Glas (ca. 500 ml Inhalt, sterilisiert)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Portionen à 50 g | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Das Cashewmus und den Brottrunk pürieren oder mit dem Schneebesen verrühren. Die Masse 8 - 12 Std. je nach gewünschtem Geschmack (je länger die Creme zieht, desto würziger wird sie) zugedeckt bei Raum-temperatur fermentieren.
2. Die Cashewcreme mit den Hefeflocken, Salz und Pfeffer abschmecken. In das Glas füllen, verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.