

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 Raumtemperatur fermentieren.
2. Die Cashewcreme mit den Hefeflocken, Salz und Pfeffer abschmecken. In das Glas füllen, verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.