

Rezept

Veganer Cashew-Brie

Ein Rezept von Veganer Cashew-Brie, am 18.12.2025

Zutaten

150 g Cashewkerne

1 TL Hefeflocken

100 g Bio-Kokosfett

100 g Sojaghurt

1 ½ TL Salz

2 EL Speisestärke

Außerdem:

1 Mulltuch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen (ca. 350 g) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 310 kcal | **Haltbarkeit** gekühlt 3 Tage

Zubereitung

1. Die Cashewkerne in einer Schüssel mit kaltem Wasser übergießen und zugedeckt ca. 8 Std. einweichen, am besten über Nacht. In ein Sieb abgießen und kalt abbrausen.
2. Die Cashews mit dem Sojaghurt in die Küchenmaschine mit Schlagmesser oder den Mixer geben. Die Hefeflocken und 1 TL Salz hinzufügen und alles sehr fein pürieren. Das Kokosfett im heißen Wasserbad schmelzen und unterrühren. In eine kleine Schüssel füllen und mit einem Küchentuch bedeckt bei Zimmertemperatur 1 Tag ruhen lassen.
3. Die Käsemasse in einen Topf geben und die Speisestärke mit einem Schneebesen unterrühren. Die Masse bei mittlerer Hitze unter Rühren 2-3 Min. erhitzen und kurz köcheln lassen, bis sie andickt und sich vom Topfboden löst.
4. Eine kleine Schüssel mit einem Mulltuch auslegen. Die heiße Käsemasse hineingeben und abkühlen lassen. Dann ca. 6 Std. in den Kühlschrank stellen, bis die Masse außen fest und innen noch weich ist.
5. Den Käse auf einen Teller stürzen und das Mulltuch vorsichtig entfernen. Den Käse mit dem restlichen Salz bestreuen und auf einem Kuchengitter an einem kühlen Ort 1 Tag ruhen lassen. Dann den Käse umdrehen und weitere 12 Std. ruhen lassen, bis er trocken erscheint.