

## 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.