

Rezept

# Veganer Walnuss-Dattel-Frischkäse

Ein Rezept von Veganer Walnuss-Dattel-Frischkäse, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Walnusskerne	<b>1 EL</b> Zitronensaft
Salz	<b>1 EL</b> schwarze Pfefferkörner
<b>1 TL</b> Hefeflocken	<b>1 TL</b> gemahlener Bockshornklee
<b>10</b> getrocknete Datteln (ohne Stein)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Portionen (ca. 270 g) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 255 kcal | **Haltbarkeit** gekühlt 4 Tage

## Zubereitung

1. Walnüsse in einer Schüssel mit kaltem Wasser übergießen und zugedeckt ca. 8 Std. einweichen, am besten über Nacht.

---

2. Die Walnüsse in ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abbrausen. Anschließend mit Zitronensaft, 3-4 EL Wasser, 1 Prise Salz, den Pfefferkörnern, den Hefeflocken und dem Bockshornklee in der Küchenmaschine mit Schlagmesser oder im Mixer sehr fein pürieren.

---

3. Die Datteln grob zerkleinern, zur Nussmasse geben und alles noch einmal fein pürieren. Den Frischkäse mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine kleine Schüssel füllen.