Rezept Cashew Aufstrich

Produktfotos

Kurzbeschreibung

- Pflanzlicher Aufstrich
- Leicht pikant, ideal auf Brot
- Nussig-cremige Konsistenz
- Auch hervorragend als Dip

Beschreibung

Pflanzlicher Aufstrich mit einer angenehmen cremigen Konsistenz.

Zutatenliste

1. Schritt

400 g	Cashew Kerne **(Eigenbeschaffung)**
400 ml	stilles Wasser **(Eigenbeschaffung)**
0,5 g	ProBiDa Spezial Kultur

2. Schritt

0,25 St.	Paprika, Rote Paprika **(Eigenbeschaffung)**
	Paprikapulver rosenscharf, 1/4 TL **(Eigenbeschaffung)**
0 g oder **0 TL**	Salz, Nach Belieben **(Eigenbeschaffung)**
	Pfeffer, Nach Belieben **(Eigenbeschaffung)**

Zubereitung

1. Cashewkerne mit 400 ml Wasser in einem Hochleistungsmixer pürieren, bis eine homogene, breiige Masse entstanden ist.
2. In einen Topf umfüllen und auf ca. 35 °C erwärmen. Nach erreichen der Temperatur die zermahlenen ProBiDa Spezial Kulturen hinzugeben und verrühren. In den Joghurtbehälter umfüllen und in den Joghurt-, Quark- & Co. Bereiter hineinstellen.
3. Die Masse ist jetzt schon relativ fest und erhält im Zuge der Fermentation nur noch Ihren typischen leicht säuerlichen Geschmack.
4. Mit der Funktionstaste F3 starten und für 9 Stunden erschütterungsfrei fermentieren lassen. Danach im Kühlschrank abkühlen lassen.
5. Paprika in kleine Würfel schneiden und unterheben. Nach Belieben mit Gewürzen abschmecken.

6. Den Aufstrich für 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen, sodass dieser seinen vollen Geschmack entfalten kann.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100298
Eigenschaften	vegetarisch
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	500 g
Signal Wort	Nein
Portionen	1
Package Amount	0.000000

Preise

1. Schritt

	ProBiDa Spezial, 1 x 0,5 g	4,45 €
	stilles Wasser	0,00 €
	Cashew Kerne	0,00 €

2. Schritt

	Pfeffer	0,00 €
	Salz, 1 g	0,00 €
	Paprikapulver rosenscharf	0,00 €

Zubehör

Mixer	0,00 €

Thermometer 305 mm bis 100 °C, 1 St. 6,95 €

• Exakte Temperaturmessung bis 100?°C
• Extra lange 305?mm – ideal für tiefe Gefäße und Tiegel
• Hergestellt aus robustem, langlebigem Klarglas
• Ungiftiger, gut sichtbarer Alkohol für sicheres Messen
• Vielseitig einsetzbar: Cremes, Lotionen, Joghurt und mehr

Joghurtbereiter für Joghurt, Quark & Co., 1 St. 54,95 €

• Passt in jede Küche – kompakt, leise und stilvoll in Schwarz
• Bereitet Joghurt, Quark, Skyr, Kefir und mehr auf Knopfdruck zu
• Ermöglicht frische, natürliche Produkte ganz ohne Zusätze
• Ist kinderleicht zu bedienen und signalisiert das Ende der Fermentation
• Lässt sich perfekt mit unseren Kulturen und Rezepten kombinieren