

Rezept Cashew Aufstrich

Produktfotos



Kurzbeschreibung

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

Beschreibung

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 zermahlene ProBiDa Spezial Kultur 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
Package Amount	0.000000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

18,05 €

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

1. Schritt



ProBiDa Spezial, 1 x 0,5 g

4,19 €

stilles Wasser

0,00 €

Cashew Kerne

0,00 €

2. Schritt

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

