



Cashew-Sahne

Zutaten für 2 Portionen

Für die Cashew-Sahne

- 100 g Cashewkerne – über Nacht einweichen
- 115 ml Haferdrink
- 1 EL Margarine, vegan
- 1/3 TL Bourbon-Vanillepulver
- 1 Prise Kristallsalz

Zubereitung

- Vorbereitungszeit ca. 10 Minuten
- Koch-/Backzeit ca. 1 Minuten
- Zieh-/Ruhezeit ca.

Für die Cashew-Sahne das Einweichwasser abgiessen, die Cashewkerne über einem Sieb abspülen und abtropfen lassen.

Dann sämtliche Zutaten in einen Mixer geben und zu einer cremigen Masse mixen.

In eine Schale füllen und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Tip: Die Cashew-Sahne schmeckt z. B. ganz ausgezeichnet zu unserem [Apfelkuchen](#).

Nährwerte pro Portion

- Kalorien: 374 kcal
- Kohlenhydrate: 17 g
- Eiweiss: 8 g
- Fett: 28 g