

Cashewsahne

Zutaten für 2 Portionen

Für die Cashewsahne

- 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. 5 Minuten

Für die Cashewsahne 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.

Tipp: Die Cashewsahne schmeckt z. B. ganz ausgezeichnet zu unserem [Apfelkuchen](#).

Nährwerte pro Portion

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



Link zum Rezept

<https://zdg.de/vegane-cashewsahne.html>