

## Fermentierte Cashew-Creme

Als Brotaufstrich, Basis für Dip's,  
zum Verfeinern oder Überbacken



### Zutaten (Art & Menge bitte selbst variieren):

- 250 g Cashewmus
- 200 ml Brotdrunk
- 2 EL Hefeflocken
- Salz & Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
  
- 1 sterilisiertes Einmachglas (ca. 500ml)

### Zubereitung:

1. Cashewmus & Brotdrunk pürieren  
→ oder mit einem Schneebesen verrühren
2. Das Ganze dann 8-12 Std. zugedeckt bei Raumtemperatur fermentieren lassen  
→ Je länger, desto würziger die Creme → ggf. probieren
3. Nun mit Hefeflocken, Salz & Pfeffer abschmecken
4. In das Glas umfüllen, verschleifen und ab in den Kühlschrank!

### Variationen / Tipps / Sonstiges:

- A) Einfach nach Belieben und Geschmack abschmecken
- mit frischen oder getrockneten Kräutern
  - Zitronensaft
  - Gewürzen (Paprikapulver, Meer- oder Rauchsatz, Kreuzkümmel...)