

## Rejuvelac-Käse

Vegan ... mit Cashewnüssen



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

- 260 g Cashewnüsse
- 60-120ml [Rejuvelac](#) ...natürlich selbst gemacht 😊
- 1 Prise Salz
- Optional div. Kräuter/Gewürze

### Zubereitung:

1. Cashewnüsse 3-8 Std. in Wasser einweichen und gut abtropfen lassen
2. Cashewnüsse & Salz mit etwas Rejuvelac in einen guten Mixer/Küchenmaschine geben und das Ganze pürieren, bis es glatt & cremig ist  
→ je nach Einweichdauer mal mehr, mal weniger → ggf. nach gießen
3. Die Masse in eine Glasschüssel/-gefäß geben und je nach Umgebungstemperatur und gewünschtem Geschmack 8-36 Stunden bei Zimmertemperatur reifen/ruhen lassen.  
→ umso länger, desto fester wird der Käse
4. Dann den Käse ggf. in ein geeignetes (Glas-)Gefäß umfüllen, glatt streichen und abgedeckt mind. 6 Stunden kaltstellen, damit er fester wird!  
→ Falls er als Basis für weitere Rezepte dienen soll, einfach abgedeckt bis zu 2 Wochen im Kühlschrank haltbar.

### Variationen / Tipps / Sonstiges:

- A) Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt:
- a) Ob mit Kräutern und/oder Gewürzen innerlich, wie äußerlich aufpeppen
  - b) Als kleine Portionen in unterschiedlich aufgepeppte Versionen servieren
  - c) ..... (viel Spaß beim Grübeln)
- B) Natürlich sind auch andere Nusssorten oder sogar Kombinationen möglich
- Die obere Rezeptur ergeben ungefähr 450 g Käse