



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

„Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung. Rühren Sie Ihr Rezept immer mit einer Extraportion Liebe.“

ZUBEREITUNG

1. Pürieren Sie die Cashewkerne mit 400 ml Wasser in einem Hochleistungsmixer, bis eine homogene, breiige Masse entstanden ist.
2. Füllen Sie die Masse anschließend in einen Topf und erwärmen Sie diese auf ca. 35 °C. Nach Erreichen der Temperatur geben Sie die zermahlene ProBiDa Spezial Kultur hinzu und verrühren Sie die Masse kräftig. In den Einsatzbehälter umfüllen und in den Joghurt-, Quark- & Co. Bereiter hineinstellen.
- i** Hinweis: Die Masse ist jetzt schon relativ fest und erhält im Zuge der Fermentation nur noch Ihren typischen leicht säuerlichen Geschmack.
3. Stellen Sie den Aufstrich für 9h in den Bereiter und starten Sie mit F3. Nach 9h entnehmen Sie bitte den Cashew Aufstrich und stellen diesen in den Kühlschrank.
4. Schneiden Sie die Paprika in kleine Würfel und heben Sie diese unter den Cashew Aufstrich. Schmecken Sie ihn anschließend nach Belieben mit den Gewürzen ab.
5. Stellen Sie den Aufstrich noch für 1-2 h in den Kühl-schrank, sodass dieser seinen vollen Geschmack entfalten kann.

@ Haben Sie neue Rezeptideen oder Verbesserungsvorschläge für unsere bestehenden Rezepturen? Oder benötigen Sie Hilfe bei der Herstellung? Dann schreiben Sie uns gerne an unter rezepte@spinnrad.de, damit Ihr Endprodukt auch immer gelingsicher ist.

ROHSTOFFE

1. Schritt		
Cashew Kerne	400 g	
stilles Wasser	400 ml	
ProBiDa Spezial Kultur	0,5 g	
2. Schritt		
Paprika	0,25 St.	Rote Paprika
Paprikapulver rosenscharf	0 g	1/4 TL
Salz	0 g	Nach Belieben
Pfeffer	0 g	Nach Belieben
Rezeptmenge		
Die Herstellung des Grundrezeptes ergibt eine Menge von 0		



KLEINES ROHSTOFFLEXIKON



ProBiDa Spezial Kultur

Für probiotischen, cremig milden Quark & Frischkäse Zur Herstellung von Dickmilch geeignet

Paprika

Paprikapulver rosenscharf

Wir hoffen, dass Sie viel Freude an Ihrem ausgewählten Rezept haben und wünschen Ihnen gutes Gelingen bei der Herstellung! Für Rückfragen und Anmerkungen stehen wir Ihnen gerne unter der kostenlosen Service Hotline 0800-808 60 06 oder per Mail unter rezepte@spinnrad.de zur Verfügung. Besuchen Sie uns auch unter www.spinnrad-gut-fuer-mich.de und unter www.spinnrad.de.