

FAUSTFORMEL *System*

Cashewmus selbst gemacht



Für 3 Personen

Zutaten

- 250 Gramm Cashewmus (oder Cashewbruch, ist günstiger)

Anleitung

1. Cashewnüsse im vorgeheizten Backrohr bei 130° Celsius 25 Minuten lang rösten.
2. Geröstete Cashewnüsse unbedingt vollständig auskühlen lassen.
3. Danach die Cashewnüsse mit einer Küchenmaschine (mit scharfen Messern) zerkleinern. Dabei immer darauf achten, dass die Nüsse nicht wieder heiß werden oder der Motor der Küchenmaschine heiß läuft. Die Masse immer wieder mit einem Spatel zu den Messern schieben. So lange mixen bis ein richtig cremiges Mus entstanden ist.
4. In einem sauberen Glas mit Deckel gut verschließen. Das Mus sollte trocken, aber nicht kühl gelagert werden.

Sollte sich das Öl im Mus absetzen, ist das ganz normal. Ein Trick ist das Glas einfach auf den Deckel zu stellen dann mischt sich das Mus wieder durch, oder einfach mit einem sauberen (!) Löffel durchrühren.