Veganer Frischkäse

Zutaten

400 g Cashewkerne
100 ml Wasser (handwarm)
1 Kapsel probiotisches Joghurtferment (z.B. Lactobazillus bulgaricus)
frische Kräuter nach Belieben

Zubereitung

Die Cashewkerne mindestens 4 Stunden in Wasser einweichen und danach abgießen. Die Kerne im Mixer mit dem warmen Wasser glatt pürieren und eine probiotische Kapsel zugeben und noch einmal kurz durchmixen. Die Masse darf nicht zu warm werden, sonst sterben die Bakterienkulturen ab. Ein Glas oder eine Schüssel mit der Frischkäserohmasse zu 2/3 befüllen. Achtung, die Masse breitet sich während der Fermentation aus. Jetzt das Gefäß verschließen (es muss nicht luftdicht sein) und an einem zimmerwarmen Ort 12 bis 18 Stunden fermentieren lassen.

Zur Weiterverarbeitung können Kräuter, Knoblauch, Dattel-Currypaste, Paprika etc. unter den Frischkäse gehoben werden. Der Frischkäse kann 2 bis 3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.