



Zutaten:

80 ml Ahornsirup
450 g Cashew Nüsse
2 EL Kokosöl
1/4 TL Salz
1 TL Vanilleextrakt



Rösle Teigschaber Silikon in schwarz



Kaiser Back- & Pizzablech Classic



KitchenAid Standmixer Artisan K400 in empire rot

1

Die Cashewnüsse zusammen mit Ahornsirup und Vanilleextrakt in eine Schüssel geben und gut vermengen.

2

Die Nüsse auf einem Backblech verteilen und im Backofen bei 180 °C für ca. 15 Minuten rösten. Die Cashews sollten goldbraun sein. Alles beiseite legen und abkühlen lassen.

3

Die Cashewkerne nun in einen Standmixer geben. Beim KitchenAid K400 Standmixer mixen Sie ca. 5 Minuten lang auf der Geschwindigkeitsstufe 5. Am Ende sollte eine geschmeidige Paste entstehen.

4

Nun noch das Kokosöl sowie das Salz hinzugeben und so lange mixen bis ein feiner Aufstrich entsteht.