















Cashew-Dattel-Creme

Zutaten für 4 Portionen

200 g Cashewkerne 150 g Datteln - am besten Medjool-Datteln 75 ml Süßer Orangensaft

- 1 Prise Vanille
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Salz

Zubereitung

- 1. Cashewkerne in eine kleine Schüssel geben und so viel Wasser dazugeben, dass es fingerbreit über den Cashewkernen steht. 12 Stunden einweichen.
- 2. Wasser abgießen, 75 ml davon zu den Cashewkernen zurückgießen oder stattdessen 75 ml Orangensaft verwenden.
- 3. Datteln entsteinen und grob hacken.
- 4. Alle Zutaten im fein pürieren.