

Cashewmus

Auf die gleiche Weise lassen sich auch Mandel- oder Erdnussmus herstellen.

Zutaten für 300 ml:

720 g Cashewkerne (oder Mandeln oder Erdnüsse)

Zubereitung:

Die Cashewkerne (oder Mandeln oder Erdnüsse) in einer Pfanne anrösten und abkühlen lassen.

Die Kerne in einen Hochleistungsmixer geben und nach und nach erst zu Mehl und dann zu einem Mus verarbeiten. Wenn man einen Stopfer hat, diesen verwenden, um die Kerne in die Messer zu drücken.

Da auch ein Hochleistungsmixer hier heiß läuft, den Mixer immer wieder ausstellen und abkühlen lassen.

Sollte der Mixer an seine Grenzen geraten, kann man etwas Öl hinzufügen, um die Masse geschmeidiger zu machen (das überschüssige Öl dann am nächsten Tag abgießen).

Nun das Mus in einem luftdichten Behälter (Glas) aufbewahren.

Tipp:

Ich habe beim Zubereiten von dem Mandelmus festgestellt, dass es viel einfacher geht, wenn man die angerösteten Mandeln portionsweise in den Mixer gibt und zu Mehl verarbeitet. Das Mehl dann immer umfüllen. Nachdem die letzten Mandeln zu Mehl verarbeitet wurden, nun wieder das Mandelmehl portionsweise in den Mixer geben und zu Mus verarbeiten, bis alles Mehl im Mixer ist. So läuft der Mixer auch nicht so schnell heiß und man spart sich die Wartezeiten, in denen der Mixer wieder abkühlen muss.

Mit Cashewmus habe ich diese Methode noch nicht ausprobiert!