

Mandel-Cashew-Mus

200g Mandeln ohne Schale

200g Cashewkerne

½ TL Zimt

Mark einer Vanilleschote

Mandeln und Cashewkerne im Ofen bei 200°C Ober- und Unterhitze ca. 5min rösten. Am besten dabei stehen bleiben, damit sie nicht zu braun werden. Anschließend kurz abkühlen lassen.

Danach die gerösteten Nüsse und die Gewürze in einen leistungsstarken Mixer geben und 5 bis 10min mixen, bis es eine cremige Konsistenz erreicht hat.

