# Mandel-Cashew-Mus

200g Mandeln ohne Schale

200g Cashewkerne

½ TL Zimt

Mark einer Vanilleschote

Mandeln und Cashewkerne bei 200°C Ober- und Unterhitze ca. 5 min im Ofen rösten. Die Kerne dabei immer im Auge behalten, sie dürfen nicht zu braun werden. Anschließend etwas abkühlen lassen.

Danach die Nüsse und die Gewürze in einen leistungsfähigen Mixer geben und 5 bis 10min pürieren bis die Creme richtig geschmeidig ist.