

Dauer: Schnell

Kategorie: Eingemachtes und Co.

Saison: Ganzjährig Winter

Für:

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

300 G	Cashews und Haselnüsse
1 EL	Öl
1 PRISE	Salz

Zubereitung

1. Die Cashews und Haselnüsse in einer Pfanne hellbraun rösten.
2. Die Haselnüsse von der Schale entfernen.

   Dies sollte nach dem Rösten fast von alleine gehen.

3. Die Nüsse abkühlen lassen, danach mit den restlichen Zutaten in einen hohen Behälter geben und mit einem Stabmixer pürieren.

TIPP: Wer einen Standmixer hat, verwendet den, denn umso besser der Mixer, desto feiner der Aufstrich. Wenn er nicht cremig wird, kann man gerne noch etwas Wasser dazu geben.

Die Nüsse können beliebig abgewandelt werden!