

## MACADAMIA-MANDEL-FRISCHKÄSE

So anders und doch so ähnlich

In diesem Streichkäse könnte ich regelrecht baden! Er ist unglaublich lecker – cremiger Genuss pur und dazu ganz einfach herzustellen. Alles, was man dafür braucht, ist ein leistungsstarker Mixer und ein Passier- oder Käsetuch. Für die Kräutervariante kann man entweder getrocknete Kräuter und Gewürze unter die Käsemasse rühren oder den Natur-Käse direkt vor dem Essen mit frischen oder getrockneten Kräutern und Gewürzen bestreuen. Dieser Streichkäse eignet sich auch prima für die Frühlingspizza auf Seite 208, den belegten Haferknuspernteig auf Seite 211 oder zum Aperitif serviert. So oder so wird er garantiert die Herzen aller in Nullkommanichts erobern.

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MINUTEN | ZEIT INSGESAMT: 8–10 STUNDEN  
VEGAN, FREI VON RAFFINIERTEM ZUCKER, GLUTENFREI

100 g Mandeln, geschält  
100 g Macadamianüsse  
280 g Naturjogurt, Sorte nach Wahl  
10 g Himalaja- oder Meersalz  
1 TL Reissessig  
30 g Maisstärke [Maizena]

### KRÄUTERVARIANTE, zusätzlich:

2 TL Zitronenthymian, getrocknet  
2 TL Rosmarin, getrocknet  
1 TL Petersilie, getrocknet  
oder [frische] Kräuter nach Wahl

### TIPPS

- Für eine kleinere Menge das Rezept einfach halbieren oder die eine Hälfte der Käsemasse mit Kräutern und die andere natur zubereiten.
- Idee für eine perfekte Kombination: mit den Hafer-Nuss-Crackern von Seite 58, aufgeschnittenen Birnenscheiben, Honig, gerösteten Wal- oder Pekannüssen, getrockneten Feigen und für Genießer mit einem Glas Wein.
- In einem verschließbaren Gefäß hält sich der Frischkäse im Kühlschrank 4–5 Tage.

Die Mandeln und Macadamias über Nacht in Wasser einweichen [so sind sie viel einfacher zu verarbeiten und das Ergebnis wird cremiger].

Die eingeweichten Nüsse abgießen, abspülen und mit Joghurt, Salz und Reissessig in einem leistungsstarken Mixer 2–3 Minuten ganz glatt und cremig mixen. In einen Topf gießen und unter Rühren auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Maisstärke dazusieben, gut rühren, die Hitze etwas reduzieren und weiter rühren, bis sich die Masse zu verdicken beginnt und eine einheitliche Konsistenz hat.

Den Topf von der Herdplatte nehmen und nach Wunsch für die Kräutervariante die gewünschten Kräuter darunterühren.

Die Käsemasse in ein Passiertuch geben und zu einer kompakten Kugel formen; das Tuch oben mit einer Schnur eng zusammenbinden. Den Käse in ein Sieb legen, dieses über eine Schale setzen [so, dass es den Boden der Schale nicht berührt] und den Käse über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Am nächsten Tag die Schnur lösen und das Passiertuch öffnen, den Käse auf einen Teller stürzen und das Passiertuch sorgfältig abziehen. Nach Bedarf mit Kräutern und/oder etwas Olivenöl garnieren und dann nur noch genießen. Übrigens: Wenn man dabei die Augen schließt, schmeckt es doppelt lecker!

