

Cashew-Früchte-Quark

Zutaten:

120 g Cashewkerne
400 g Wasser
80 g Agavendicksaft
2 EL Zitronensaft

500 g Früchte nach Saison

Zubereitung:

Die Cashewnüsse werden gewaschen und mit dem Wasser püriert – zuerst nur mit wenig Wasser, dann immer mehr dazugeben. Unter Rühren aufkochen, sodass eine dicke Creme entsteht (im Thermomix kann man gleichzeitig mixen und kochen).

Mit Agavendicksaft und Zitronensaft abschmecken. Das kleingeschnittene Obst unterrühren.