

Veganen Mozzarella selber machen

VORBEREITEN

180
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Kugeln

Für den Mozzarella

150 g Cashewkerne
250 g Sojajoghurt
3 Esslöffel Tapiokastärke
1 1/2 Teelöffel Salz
1 Esslöffel Zitronensaft
1 Esslöffel Hefeflocken
1 Esslöffel Agar Agar
120 ml Wasser

Für die Salzlake

100 ml Wasser
5 g Salz

Besonderes Zubehör

Zerkleinerer oder Standmixer
Sterile Einmachgläser

Veganen Mozzarella selber machen? Ja, es ist einfacher als du denkst und dazu noch richtig lecker! Die weißen Kugeln bestehen nicht aus Kuhmilch, sondern aus **eingeweichten Cashewkernen**. Diese werden in einem Mixer zusammen mit **Sojajoghurt** und Gewürzen püriert. Die typische Mozzarellakonsistenz bekommt deine

vegane Variante durch die **Tapiokastärke**. Das **Agar Agar** sorgt dafür, dass dein Käse klebrig, dick und dehnbar wird. Das Eiswasser hält die runden Happen in Form. Und schon nach kurzer Zeit kannst du deine **selbstgemachten veganen Mozzarellakugeln** genießen - probiere sie doch mal als Insalata Caprese!

- 1 -

Die Cashewkerne für mindestens 2-3 Stunden in Wasser einweichen. Im Anschluss das Wasser abgießen und die Cashews mit frischem Wasser abspülen.

- 2 -

Eingeweichte Cashewkerne, Sojajoghurt, Tapiokastärke, Salz, Zitronensaft und Hefeflocken in einen Hochleistungsmixer geben und cremig mixen. Die Cashew-Creme anschließend in eine Schüssel umfüllen.



- 3 -

Kaltes Wasser in einen Topf füllen, das Agar Agar dazugeben und in dem Wasser auflösen. Dann das Gemisch aus Wasser und Pulver langsam aufkochen und unter ständigem Rühren 2 Minuten köcheln lassen. Die

Veganen Mozzarella selber machen

Cashew-Creme ebenfalls unter Rühren in das köchelnde Agar Agar-Wasser geben. Etwa 5 Minuten bei kräftigem Rühren köcheln, bis die Masse zäh wird.



- 4 -

Eine Schüssel mit Eiswasser bereitstellen. Mit einem Eisportionierer oder Löffel nach und nach Kugeln aus der zähen Cashew-Masse formen und in das Eiswasser geben. Die Mozzarella-Kugeln im kalten Wasserbad ca. 30 Minuten stehen lassen.



- 5 -

Für eine etwa siebentägige Haltbarkeit, den Mozzarella in ein Einmachglas geben und dieses mit einer Salzlake auffüllen.