

## Veganer Gouda mit Blüten

VORBEREITEN

5  
Min.

RUHEN

120  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### für 1 Käselaiab

80 g Cashewkerne  
4 Esslöffel Hefeflocken  
2 Teelöffel Zwiebelgranulat  
1 Teelöffel Knoblauchgranulat  
1 Teelöffel Salz  
400 ml Sojamilch  
8 Teelöffel Agar-Agar  
5 Esslöffel Pflanzenöl  
2 Esslöffel weiße Misopaste  
2 Teelöffel Zitronensaft  
1 Teelöffel Tomatenmark  
4 Esslöffel Gewürzblüten  
1 Teelöffel grober Pfeffer

### Besonderes Zubehör

Hochleistungsmixer  
Dessertring

Milch und Milchsäurebakterien können, können **Cashewkerne** und **weiße Misopaste** mindestens genauso cremig. Mein **veganer Gouda** macht dank **bunten Gewürzblüten** nicht nur auf deinem Brot eine hübsche Figur, sondern auch zu Crackern oder gewürfelt für zwischendurch.

- 1 -

Cashewkerne mit Hefeflocken, Salz, Knoblauch- und Zwiebelgranulat in den Behälter des Hochleistungsmixers geben und zerkleinern.

- 2 -

Sojamilch, Agar-Agar und Öl vermischen und mit Misopaste, Zitronensaft und Tomatenmark in einen kleinen Topf geben. Alles kurz aufkochen lassen, Hitze reduzieren und unter stetigem Rühren 1-2 Minuten weiterköcheln lassen.

- 3 -

Trockenen Zutaten hinzugeben und alles zügig verrühren. Masse in eine Schüssel umfüllen, Pfeffer und die Hälfte der Gewürzblüten unterrühren. Dessertring auf einem flachen Teller platzieren und Masse hineinfüllen. Für 2 Stunden kaltstellen.

- 4 -

Käse aus der Form lösen und in restlichen Blüten wälzen, dabei leicht mit den Fingern andrücken.

Manchmal ist im Leben doch einiges Käse. Vor allem der Umstand, dass selbiger bei der **veganen Ernährung** eher selten seinen Startauftritt auf der geliebten Stulle hinlegen darf. Aber jetzt alle guten Vorsätze der tierfreien Ernährung in den Wind schießen und das Käsebrod wieder zu Tisch bitten? Keine Chance! Denn was