

## PINKE CASHEWCREME MIT FRISCHEN BEEREN

2 Portionen

### ZUTATEN

#### Für die Beeren

200 g Himbeeren  
100 g Blaubeeren  
100 g Erdbeeren

#### Für die Creme

1 Vanilleschote  
80 g Cashewkerne  
½ Zitrone  
3 EL Himbeeren  
2 EL Kokosraspel  
1 EL Ahornsirup  
Meersalz  
1 TL gemahlener Zimt

#### Außerdem

5 Minzeblätter  
1 EL Chia-Samen

### ZUBEREITUNG

1. Die Himbeeren, Blaubeeren und Erdbeeren waschen und trocken tupfen. Den Stielansatz von den Erdbeeren entfernen. Dann die Beeren auf zwei Schalen verteilen.
2. Für die Creme die Vanilleschote längs aufschneiden und das Vanillemark mit einem Messer herauskratzen. Das Vanillemark mit 50 ml Wasser und den Cashewkernen in einen Standmixer geben. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Himbeeren waschen und trocken tupfen. Zitronensaft, Himbeeren, Kokosraspel, Ahornsirup, 1 Prise Meersalz und Zimt ebenfalls in den Standmixer geben und alles ca. 45 Sekunden pürieren.
3. Die Minzeblätter waschen und trocken tupfen. Die Cashewcreme auf den Beeren verteilen. Mit Minzeblättern und Chia-Samen garnieren und sofort servieren.



Rezept aus dem Buch  
„Erdbeeren“ von EMF  
© EMF / Nadja Buchczik /  
Anton Enns

### Beerenfreuden

#### Über 30 Erbeer-Rezepte für einen beerig-süßen Sommer!

Die süßen und herzhaften Rezepte mit der roten Sommerfrucht machen die Erdbeerzeit zur Schlemmerzeit: erfrischende Erdbeer-Minz-Limonade, cremige Erdbeer-Kokosmilch-Tartelettes, bunte Erdbeer-Spinat-Bowl, schnelle Erdbeeren-Frischkäse-Stulle und vieles mehr. Abwechslungsreiche Drinks, Salate, Hauptspeisen, Desserts und Co. für einen frischen und gesunden Genuss!

„Erdbeeren“ vom Verlag Edition Michael Fischer für 9,99 Euro