

Cremiger Mandelfrischkäse



Zutaten für ca. 200g Frischkäse:

- **100 g Mandeln, blanchiert (also ohne Haut), egal ob ganz, gestiftet, gehackt oder gehobelt**
- **60 g Wasser**
- **25 g Kokosfett, geschmacksneutral**
- **15 g Zitronensaft**
- **1/2 Tl Salz**
- **2 El frische Kräuter, gemischt (oder im Winter TK-Kräuter...)**

Zubereitung:

Zunächst die Mandeln in ausreichend Wasser mindestens 8 Stunden einweichen (am besten über Nacht oder morgens einweichen und abends machen).

Das Wasser abgießen (und wegschütten) und die Mandeln in einem Sieb sehr gut unter fließendem kaltem Wasser abspülen (gutes Einweichen und Abspülen ist wichtig, um den Marzipangeschmack zu verhindern).

Das Kokosfett vorsichtig schmelzen. Die abgespülten Mandeln zusammen mit den 60 g Wasser, dem Zitronensaft und Salz in den Mixer/Hochleistungsmixer oder eine Schüssel geben. einige Minuten kräftig durchmischen oder mit dem Pürierstab pürieren, dabei immer wieder die Masse vom Rand kratzen. Es sollte eine möglichst homogene Masse entstehen, die schön glatt ist.

Jetzt das Kokosfett zufügen und alles nochmal kurz durchmischen. Eventuell mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Die Kräuter unterheben und den Mandelfrischkäse für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit er gut durchziehen und aromatisieren kann.