

A close-up photograph of a white ceramic bowl with a light blue marbled pattern. The bowl is filled with cooked quinoa, topped with a generous amount of fresh raspberries. A dollop of thick, white cashew cream is drizzled over the quinoa and raspberries. The background is a soft, out-of-focus light brown surface.

# Süßes Quinoa mit Cashewmus und Beeren

Vegan & Veggie

## Ihr braucht für 1 Portion:

- eine halbe Tasse Quinoa
- ein Tasse Wasser
- eine halbe Tasse Tiefkühl-Beeren
- einen Teelöffel Birkenblütenzucker
- einen Teelöffel Cashewmus
- einen halben Teelöffel Zimt

## So geht's:

1. Den Quinoa und das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, dann zurückschalten und bei mittlerer Hitze für circa 15-20 Minuten garkochen.
2. In der Zwischenzeit die Tiefkühlbeeren in einen weiteren Topf geben und soviel Wasser dazugeben, dass die Beeren knapp bedeckt sind. Den Birkenblütenzucker dazugeben und alles einmal aufkochen. Dann etwas zurückschalten und ca. 10 Minuten weiterköcheln lassen bis die Beersauce ein bisschen eingedickt sind.
3. Den fertigen Quinoa in der Beersauce schwenken, in einer Schüssel anrichten und mit dem Cashewmus und dem Zimt garnieren.
4. Bon Appétit!

Super lecker ♥

xxx,

*Sophie*

[zum Post auf www.sophiehearts.com](http://www.sophiehearts.com)