

Rezept für fantastischen Käsekuchen

vegan & glutenfrei

(Für 1 kleine Springform ø 20 cm)

Zutatenliste

Für den Boden:

130 g Mehl (Halb Buchweizen & halb
Universal glutenfrei)

60 g Kokosblütenzucker

1 Prise Salz

1 Msp. Vanillepulver

½ Paket Backpulver (ca. 2 TL)

80 g Margarine (Alsan) + ein wenig mehr für die Form

Für die Füllung:

400 g Seidentofu

200 g Naturtofu

200 g Vanille Sojajoghurt

80 g Kokosblütenzucker

1 Bio-Zitrone (Schale und Saft)

120 g Margarine (Alsan)

40 g Maisstärke oder Sojamehl

optional: Himbeeren, Erdbeeren, Blaubeeren...

So wird's gemacht:

Für den Boden die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen und die Margarine in Flocken hinzugeben. Alles rasch zu einem Teig verkneten. Die Springform fetten und den Teig hineindrücken, dabei einen Rand hochziehen. Zugedeckt für 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Für die Füllung den Seidentofu in ein mit Küchentrepp ausgelegtes Sieb geben und 10 Min. abtropfen lassen. Die Margarine langsam in einem Topf



schmelzen lassen. Dann die Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen.

Den Seidentofu, die geschmolzene Magarine, den Naturtofu, den Vanille-Sojajoghurt, den Kokosblütenzucker, die Stärke und den Zitronensaft + Zitronenschale in einen Hochleistungsmixer geben und schön cremig mixen.

Wer keinen Mixer hat nimmt ein Handrührgerät und rührt so lange bis die Masse schön cremig ist.

Jetzt die Springform aus dem Kühlschrank nehmen und den Boden mit den Beeren bedecken. Dann die Füllung bis oben an den Rand eingießen und den Kuchen ca. 50 Min. bei 180 Grad Ober-/Unterhitze backen.

Den Kuchen auskühlen lassen und anschließend zum aushärten in den Kühlschrank stellen. Am besten den Kuchen abends backen, über Nacht kühl stellen und am nächsten Tag genießen...

Ich wünsche guten Appetit & gutes Gelingen!

Eure

Erika
♡☺~

