



Veganer Käsekuchen

Zutaten für den Boden

125 g Dinkelmehl

0.5 Teelöffel Backpulver

1 Prise(n) Salz

25 ml kaltes Wasser

50 g pflanzliche Margarine

Zutaten für die Füllung

400 g Seidentofu

200 g Tofu Natur

120 g pflanzliche Margarine

1 Stück(e) Bio-Zitrone, Saft & Abrieb

80 g Kokosblütenzucker

1 Pack Vanillepudding-Pulver

1 Pack Tonka-Zucker

Etwas Bourbon Vanillearoma

Kochzeit: 1 h 30 min

Gesamtzeit: 1 h 30 min

Portionen: 1

Zubereitung

1.

Vermenge für den Boden zunächst Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel.

2.

Gib anschließend das Wasser und die kalte Margarine in kleinen Würfeln hinzu und verknete die Zutaten zu einem weichen, aber dennoch festen Teig.

3.

Lasse beide Tofu-Sorten für die Käsekuchen-Füllung gut abtropfen.

4.

Bringe die Margarine für die Füllung in einem Topf bei niedriger Hitze zum Schmelzen.

5.

Wasche die Zitrone, reibe die Schale ab und presse die Zitrone dann aus.

6.

Gib nun beide Sorten Tofu in einen Mixer und rühre sie zusammen cremig.

7.

Füge nach und nach unter die geschmolzene Margarine, den Kokosblütenzucker, den Tonka-Zucker, den Zitronensaft und den Zitronenabrieb hinzu, sowie auch das Vanillepudding-Pulver und, wenn du möchtest, noch etwas Bourbon-Vanille-Aroma und mixe die Zutaten sorgfältig zu einer cremigen Füllung.

8.

Fette deine Springform mit Margarine oder Kokosöl ein.

9.

Verteile den Teig für den Boden gleichmäßig in der Form und ziehe ihn am Rand circa zwei Zentimeter hoch.

10.

Gib nun die Füllung auf den Teig und backe den Kuchen bei 160 Grad Umluft für 60 Minuten. Lasse den veganen Käsekuchen danach vollständig auskühlen, idealerweise im Kühlschrank – so festigt sich die Füllung etwas besser.

Serviere deinen veganen Käsekuchen, wenn du möchtest, mit einem Klecks [Chia-Marmelade](#) und frischen Beeren.