



Veganer „Käse“Kuchen

Zutaten für eine 26 cm Springform:

Für den Boden:

250 g vegane Kekse (meine Lieblinge: Karamell-Kekse von Lotus)
100 g vegane Margarine

Für die Füllung:

250 g Himbeeren oder anderes Obst (funktioniert auch ohne Obst)
100 g vegane Margarine
200 ml Sojadrink oder Mandelmilch
2 Pa Vanillepuddingpulver = 80g
70 g brauner Zucker
400 g SeidenTofu („Topfenersatz“)
400 g SojaJoghurt Zitrone

Zusätzlich nach Geschmack:

Himbeersauce bzw. frische Himbeeren zur Garnierung

Herstellung:

1. Die Karamell-Kekse in einem Cutter zerkleinern und umfüllen. Oder klassisch: Kekse in einen Plastikbeutel füllen und mit dem Nudelholz zerkleinern.
2. Margarine im Topf schmelzen und mit den Kekskrümeln vermischen.)
3. Backpapier auf den Boden einer 26 cm Springform legen und mit dem Ring einklemmen. (Wichtig da die Form „dicht“ sein muss.) Die Ränder des Papiers abschneiden.
4. Nun den Teig in der Springform Boden verteilen und die Ränder so hoch wie möglich ziehen.
5. Die Form in den Kühlschrank stellen bis wir die Füllung fertig haben.
6. Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Die Himbeeren spülen und abtropfen lassen.
7. Margarine im Topf schmelzen.
8. Sojadrink mit dem Vanillepudding-Pulver und dem Zucker in einer Schüssel verrühren.
9. Den SeidenTofu und SojaJoghurt mit der geschmolzenen Butter zu den anderen Zutaten und gut miteinander vermengen.
10. Springform aus dem Kühlschrank nehmen und Himbeeren auf dem Keksboden verteilen.
11. Die Füllung darüber geben, glattstreichen und ca. 60 – 70 Minuten backen.
12. Mindestens 30 Minuten überkühlen und dann erst Portionieren und mit der Himbeersauce anrichten.