

Veganer Käsekuchen

Ein veganer Käsekuchen, der nicht nach Tofu schmeckt, das grenzt fast an Zauberei!? Nein, überhaupt nicht – dieser hier überzeugt durch einen leckeren Topfen-Geschmack! Der Trick ist das abgetropfte Soja-Joghurt.

24 Stunden vorher 1000

Gramm Soja-Joghurt,

natur, in ein mit Küchenrolle ausgekleidetes Sieb geben und auf einen Topf oder anderes Gefäß stellen. Im Kühlschrank dann einen Tag abtropfen lassen

Zutaten:

Teig:

200 Gramm Mehl

75 Gramm Zucker

75 Gramm vegane Butter, weich (Alsan)

1 Ei-Ersatz, nach Packungsanleitung angerührt

1 TL Backpulver

eine Prise Salz

Füllung:

ca. 500 Gramm abgetropftes Soja-Joghurt, natur (Sojajoghurt

180 Gramm Zucker

2 EL Zitronensaft

2 Ei-Ersatz, nach Packungsanleitung angerührt

80 ml Öl

2 Packungen Vanille-Puddingpulver (80 Gramm)

250 ml Soja-Sahne zum Kochen (Sojacuisine von Alpro oder Soja Finesse von Joya)

200 ml Kokosmilch

1 Packung Agartine (alternativ: 3/4 TL Agar Agar)

Für den Teig:

Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen. Eine Springform (24 cm) sehr gut einfetten.

Mehl, Zucker, Butter, Ei-Ersatz, Backpulver und Salz gut miteinander verkneten. Der Teig ist eher bröselig, aber das macht nichts: Den Teig dann gut mit den Fingern in die Springform hineindrücken, richtig fest (auch an den Kanten und den Übergängen zwischen Boden und Rand), etwa einen halben Zentimeter dick, und dabei auch den Rand (ca. 3cm hoch) nicht vergessen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Für die Füllung:

In einer großen Schüssel das abgetropfte Soja-Joghurt, Zucker, Zitronensaft, Ei-Ersatz, Öl, Soja-Sahne zum Kochen und Puddingpulver gut mit dem Handmixer verrühren. Die Kokosmilch mit der Agartine in einem Topf aufkochen, 2 Minuten köcheln lassen, und dabei gelegentlich umrühren.

Dann zu den restlichen Zutaten geben und gut durchmischen. In die vorbereitete Form füllen und glatt streichen.

Bei 180 Grad Celsius ca. 65 - 70 Minuten backen. Sollte die Masse oben zu

braun werden, einfach mit etwas Alufolie abdecken. Dann den Kuchen im leicht geöffneten Backofen auskühlen lassen (ca. 10 - 15 Minuten) - keine Sorge, es ist normal, wenn er noch etwas wabbelig ist. Schließlich herausnehmen, mit einem Messer am Rand der Backform entlang fahren, damit sich die Kruste leicht von der Backform löst. Vor dem Anschneiden komplett auskühlen lassen, am besten über Nacht.

Besonders gut schmeckt der Käsekuchen, wenn er mit frischen Beeren serviert wird oder auch mit pürierten Beeren, abgeschmeckt mit etwas Staubzucker, da können sie ruhig auch aus dem Tiefkühler kommen!