

Käsekuchen VEGAN

Teig:

200 Gramm Mehl

75 Gramm Zucker

75 Gramm vegane Butter (Alsan), weich

1 Ei-Ersatz, nach Packungsanleitung angerührt, z.B. No-Egg von Orgran

1 TL Backpulver

eine Prise Salz

Füllung:

ca. 500 Gramm abgetropftes Soja-Joghurt, natur*

180 Gramm Zucker

2 EL Zitronensaft

2 Ei-Ersatz, nach Packungsanleitung angerührt, z.B. No-Egg von Orgran

80ml Öl

2 Packungen Vanille-Puddingpulver (80 Gramm)

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

200ml Kokosmilch

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

**24 Stunden vorher:*

Ca. 1 kg Joghurt in ein großes Sieb, ausgelegt mit Küchenrolle leeren. Dann das Sieb auf eine Schüssel stellen und ab in den Kühlschrank damit. Nach 24 Stunden solltet ihr ca. 500 Gramm abgetropftes Joghurt haben, etwas auf oder ab ist nicht so tragisch.

Zubereitung:

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

Für den Teig:

Mehl, Zucker, Butter, Ei-Ersatz, Backpulver und Salz gut miteinander verkneten. Der Teig wird bei mir eher bröselig, aber das macht nichts: Den Teig dann gut mit den Fingern in die Springform hineindrücken, richtig fest (und 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 entlangfahren, damit sich die Kruste leicht von der Backform löst. Vor dem Anschneiden komplett auskühlen lassen, bei mir stand der Kuchen die Nacht über in der Küche und war am nächsten Tag schön fest. Vor dem Servieren leicht mit Staubzucker bestreuen oder mit einen ordentlichen Gupf Sprühsahne verzieren.