

Rezept

Käsekuchen mit Seidentofu und Beeren

Ein Rezept von Käsekuchen mit Seidentofu und Beeren, am 23.04.2024

Zutaten

2	große Bio-Zitronen	200 g	natives Kokosöl (ersatzweise vegane Margarine)
180 g	Rohrzucker	150 g	Vollkorn-Dinkelmehl
100 g	gemahlene Mandeln	1 TL	Backpulver
600 g	Seidentofu	300 g	Tofu
60 g	Speisestärke	Mark von 1	Vanilleschote (ersatzweise ½ TL gemahlene Vanille)
150 g	Heidelbeeren		Fett und Mehl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (Ø ca. 24 cm; 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal, 25 g F, 9 g EW, 30 g KH

Zubereitung

1. Die Form einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Zitronen heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und beiseitestellen. Die Zitronen halbieren und den Saft auspressen.
2. In einer Rührschüssel 50 g Kokosöl mit den Rührbesen des Handrührgeräts mit 40 g Zucker und 40 ml Zitronensaft gründlich aufschlagen. Mehl, Mandeln und Backpulver dazugeben und alles mit den Händen zu einem Teig verkneten. Die Form mit dem Teig auskleiden und ca. 30 Minuten kühl stellen.
3. Inzwischen den Ofen auf 180° vorheizen. Beide Tofusorten in einem Sieb abtropfen lassen, dann im Standmixer feincremig pürieren (alternativ in einem hohen Rührbecher mit dem Pürierstab arbeiten).
4. Das restliche Kokosöl in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze zerlassen. Dann in eine Rührschüssel geben, übrigen Zitronensaft, beiseitegestellte Zitronenschale, restlichen Zucker, Stärke, Vanillemark und pürierten Tofu-Mix dazugeben und alles mit den Rührbesen des Handrührgeräts gut mischen.
5. Die Tofucreme auf den Boden in die Form geben und glatt streichen. Den Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 1 Std. backen. Herausnehmen und vor dem Servieren abkühlen lassen. Zum Servieren die Beeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Auf dem Kuchen verteilen.