

Rezept

Veganer Cashew-Käsekuchen

Ein Rezept von Veganer Cashew-Käsekuchen, am 22.05.2026

Zutaten

450 g Cashewnusskerne	60 g getrocknete Datteln
140 g Mandelkerne	40 g getrocknete Feigen
40 g gemahlener Erdmandeln (siehe Tipp, Bioladen; ersatzweise gemahlene Mandeln)	2 EL Limettensaft
100 g zimmerwarme Kokoscreme (siehe Tipp)	3 EL Agavendicksaft
1 Handvoll Cashewkerne zum Garnieren	3 EL zimmerwarmes Kokosöl (Bioladen)
2 EL Agavendicksaft	200 g TK-Früchte (z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Melone)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Springform (26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Die Cashewkerne für die Füllung mindestens 8 Std., am besten über Nacht, in reichlich Wasser einweichen.

2. Am nächsten Tag für den Boden die Datteln entsteinen. Mandeln, getrocknete Feigen und gemahlene Erdmandeln in eine Küchenmaschine oder einen Mixer geben und mit der Pulsfunktion fein zerkleinern. Langsam 4 EL Wasser hinzugeben, sodass sich die Masse gerade zusammenballt, aber nicht zu feucht wird. Den Teig in eine Springform drücken und während der Zubereitung der Füllung kalt stellen.

3. Für die Füllung die Cashewnusskerne abgießen und kalt abbrausen. Mit 200 ml Wasser, Limettensaft und Agavendicksaft in eine Küchenmaschine oder einen Mixer geben und so fein wie möglich pürieren. Zum Schluss Kokoscreme und Kokosöl zugeben und die Masse nochmals mixen.

4. Die Masse auf den Boden füllen, nach Belieben mit einem Löffel wellenförmige Vertiefungen hineindrücken und den Kuchen mindestens 8 Std., am besten über Nacht, im Kühlschrank kalt stellen.

5. Den Kuchen kurz vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen. Die Cashewkerne für die Garnitur in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten, sofort aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

6. Die Früchte mit dem Agavendicksaft im Mixer oder in der Küchenmaschine zu Sorbet pürieren, dabei falls nötig etwas kaltes Wasser hinzufügen. Das Sorbet auf dem Kuchen verteilen, mit den Cashewkernen bestreuen und sofort servieren.