

## Rezept

# Veganer Käsekuchen mit Obst

Ein Rezept von Veganer Käsekuchen mit Obst, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>260 g</b> Weizenmehl (Type 405)	<b>120 g</b> Zucker
<b>1 Prise</b> Salz	<b>1/2 Pck.</b> Backpulver
<b>160 g</b> weiche vegane Margarine	<b>2 Msp.</b> Bourbon-Vanillepulver
<b>800 g</b> Seidentofu	<b>240 g</b> vegane Margarine
<b>2</b> Bio-Zitronen (Schale und Saft)	<b>400 g</b> Tofu natur
<b>160 g</b> Zucker	<b>80 g</b> Speisestärke
Springform (26-28 cm Ø)	vegane Margarine für die Form
<b>200 g</b> frische Beeren (z. B. Himbeeren oder Blaubeeren) oder 1/2 reife Mango (nach Belieben)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 12 Stücke (1 Kuchen) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal

## Zubereitung

1. Die Springform fetten. Für den Boden Mehl, Zucker, Backpulver, Margarine und Vanillepulver rasch mit den Händen oder den Knethaken des Handrührgeräts verkneten. Den Teig in die Form drücken, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Die Form ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
2. Nach ca. 40 Min. Kühlzeit den Seidentofu in ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb geben und ca. 10 Min. abtropfen lassen.
3. Den Ofen auf 180° vorheizen (Umluft 160° ohne Vorheizen). Die Beeren (falls verwendet) verlesen, nur falls nötig in stehendem Wasser vorsichtig waschen und abtropfen lassen. Die Mango (falls verwendet) schälen und in dünnen Scheiben vom Stein schneiden.
4. Für die Füllung die Margarine in einem Topf schmelzen und wieder etwas abkühlen lassen. Die Zitronen heiß abwaschen und trocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Saft und Schale zusammen mit der flüssigen Margarine, dem abgetropften Seidentofu, Zucker und Stärke in einem Mixer oder mit dem Pürierstab glatt pürieren.
5. Das Obst auf dem Teigboden verteilen, die Tofumasse darübergießen und glatt streichen.
6. Den Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 1 Std. backen, bis an einem hineingestochenen Stäbchen nichts mehr kleben bleibt (falls nötig, die Backzeit verlängern). Den Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.