

Rezept

Veganer Käsekuchen mit Waldbeeren

Ein Rezept von Veganer Käsekuchen mit Waldbeeren, am 28.06.2026

Zutaten

Für den Boden:

280 g Mandeln

230 g Medjool-Datteln

Für die Creme:

450 g Cashewkerne

½ Vanilleschote

4 EL Zitronensaft

2 EL Kokoscreme

100 g Ahornsirup

200 g TK-Beeren (Heidelbeeren, Brombeeren, Himbeeren)

Für die Garnitur:

100 g Heidelbeeren

2 EL Rote-Bete-Pulver (Bioladen oder online)

Außerdem:

Springform (24 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Boden die Mandeln in einer Schüssel mit Wasser bedeckt ca. 4 Std. quellen lassen. Für die Creme die Cashewkerne in einer Schüssel mit Wasser bedeckt ebenfalls ca. 4 Std. quellen lassen.
2. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Die Datteln entsteinen, in einer Schüssel mit heißem Wasser übergießen und 30 Min. quellen lassen.
3. Mandeln und Cashewkerne jeweils in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Datteln ebenfalls abtropfen lassen.
4. Mandeln und Datteln im Küchenmixer oder in einem hohen Rührbecher mit dem Pürierstab zu einer klebrigen Masse mixen. Die Masse als Boden in der Form verteilen und andrücken.

5. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausschaben. Cashewkerne, Vanillemark, Zitronensaft, Kokoscreme, Ahornsirup und Beeren in der Küchenmaschine oder in einem hohen Rührbecher mit dem Pürierstab cremig mixen. Die Creme auf dem Kuchenboden glatt streichen. Den Kuchen im Tiefkühlfach in ca. 5 Std. fest werden lassen.
-
6. Den Kuchen bei Zimmertemperatur in ca. 30 Min. auftauen lassen. Die Heidelbeeren waschen und trocken tupfen. Den Kuchen mit den Beeren garnieren und mit Rote-Bete-Pulver bestreuen.