

Rezept

Veganer Käsekuchen mit Tofu

Ein Rezept von Veganer Käsekuchen mit Tofu, am 24.04.2024

Zutaten

260 g Mehl (Type 405)	½ Pck. Backpulver
120 g Zucker	1 Prise Salz
160 g weiche vegane Margarine vegane Margarine für die Form	2 Msp. Bourbon-Vanillepulver
240 g vegane Margarine	800 g Seidentofu
400 g Tofu natur	2 Bio-Zitronen
2 Pck. Vanillepuddingpulver (oder 80 g Speisestärke und ½ TL Bourbon-Vanillepulver)	160 g Zucker frische Beeren (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 - 28 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Die Form einfetten. Für den Boden Mehl, Backpulver, Zucker und Salz auf einer Arbeitsfläche oder in einer Schüssel vermischen. Margarine in kleinen Stückchen daraufgeben und alles mit den Händen oder Knethaken des Handrührgeräts rasch zu einem Teig verkneten. Den Teig in die Form drücken, dabei einen 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 Backofen auf 180° vorheizen. Die Margarine in einem Topf schmelzen und wieder etwas abkühlen lassen. Zitronen heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Saft und Schale mit flüssiger Margarine, abgetropftem Seidentofu, Tofu natur, Zucker und Puddingpulver in einem Mixer oder mit dem Pürierstab glatt pürieren.
4. Tofumasse auf den Boden gießen, glatt streichen. Im Ofen (Mitte) ca. 1 Std. 5 Min. backen. Sobald an einem Holzstäbchen nichts mehr kleben bleibt, ist der Kuchen fertig. Kuchen abkühlen lassen. Nach Belieben mit Beeren servieren.