

Rezept

Veganer Zebra-Käsekuchen mit Erdbeeren

Ein Rezept von Veganer Zebra-Käsekuchen mit Erdbeeren, am 28.06.2026

Zutaten

FÜR DEN BODEN:

260 g Weizenmehl (Type 405) oder Dinkelmehl (Type 630)	100 g Zucker
1/2 Pck. Backpulver	1 Prise Salz
100 g gefrorene oder kalte Margarine	2 Msp. Bourbonvanillepulver

FÜR DIE FÜLLUNG:

400 g Seidentofu	400 g Erdbeeren
60 g Margarine	400 ml kalte Kokosmilch
2 Bio-Zitronen	150 g Zucker
100 g Speisestärke	1 TL Bourbonvanillepulver
400 g Tofu natur	

AUßERDEM:

Weizen- oder Dinkelmehl zum Verarbeiten	Margarine für die Form
---	------------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stücke (1 Springform à 26-28 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig alle trockenen Zutaten vermischen. Gefrorene Margarine darüberreiben oder kalte Margarine in Flöckchen zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts oder den Händen krümelig mischen. Nach und nach 3-4 EL eiskaltes Wasser zufügen und alles schnell verkneten. Den Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie oder auf wenig Mehl auf ca. 30 cm Ø ausrollen. Die Form fetten, den Teig hineinlegen und einen kleinen Rand hochziehen. Den Teigboden mit der Form ca. 30 Min. kalt stellen.
2. Nach ca. 30 Min. den Seidentofu für die Füllung in ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb geben und mind. 10 Min. abtropfen lassen.
3. Die Erdbeeren waschen und die Stielansätze entfernen. Die Margarine schmelzen und wieder etwas abkühlen lassen. Die Kokosmilchdose öffnen und die oben abgesetzte feste Kokoscreme abheben (die übrige Kokosmilch anderweitig verwenden). Die Zitronen heiß abwaschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Saft und Schale mit der flüssigen Margarine, der Kokoscreme und allen weiteren Füllungszutaten bis auf die Erdbeeren glatt pürieren. Die Hälfte der Creme mit den Erdbeeren noch einmal pürieren.

4. Den Ofen auf 180° vorheizen. Die beiden Cremes abwechselnd als Streifen nebeneinander auf den Teigboden geben. Alternativ für ein Spiralmuster immer abwechselnd 2 EL von der einen und 2 EL von der anderen Creme übereinander in die Mitte des Bodens füllen, bis beide Cremesorten verbraucht sind.
-
5. Den Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 1 Std. backen, bis an einem hineingestochenen Stäbchen keine Käsemasse mehr kleben bleibt. Den Kuchen abkühlen lassen und erst dann aus der Form lösen.