



demeter

Hof Mahlitzsch GbR
Mahlitzsch Nr. 1
01683 Nossen
Tel: 035242-65620
Fax: 035242-656219



Käsekuchen



Zutaten

für den Mürbeteig:

180 g Margarine,
125 g Rohrzucker,
1 gehäufter EL Sojamehl,
75 ml Wasser,
1 Päckchen Backpulver,
300 g Mehl,
Semmelbrösel

für die Füllung:

500 g Soja-Joghurtalternative Natur,
500 ml Sojadrink,
250 ml Soja-Sahnealternative,
200 g Rohrzucker, 70 g Maisstärke, 1 Päckchen

Vanillepuddingpulver

Zubereitung

Für den Teig:

Margarine und Zucker schaumig rühren. Nach und nach Sojamehl, Wasser und das mit Mehl vermischte Backpulver dazugeben, alles gut durchkneten und $\frac{1}{2}$ Stunde kalt stellen. Danach den Teig ausrollen, in eine gefettete und am Boden mit Semmelbröseln bestreute Springform (Durchmesser 25 cm) einpassen und am Rand ca. 3–4 cm hochziehen. Am Boden sollte der Teig etwas dicker sein als am Rand, da der Kuchen sonst leicht in der Mitte bricht.

Für die Füllung:

Die Stärke und das Vanillepuddingpulver mit einem Teil des Sojadrinks anrühren. Soja-Joghurtalternative, Soja-Sahnealternative, Zucker und restlichen Sojadrink dazugeben und alles gut vermischen. Dann fast bis zum Teigrand in die Springform füllen.

Backen: zweite Schiene von unten, bei 180 °C ca. 60–75 Minuten.

Tipp: Einfetten auf Vegan geht am besten mit Bratöl. Dieses ist absolut geschmacksneutral.