

Veganer Käsekuchen mit Brombeeren

Ein einfaches und bisher immer gelingendes Rezept für „Käsekuchen“ aus rein pflanzlichen Produkten. Mit den Brombeeren oder anderen Beeren der Saison bekommt er den letzten Pfiff.

Für eine Springform von 26 cm Durchmesser

Zutaten:

Boden:

- 300 g Mehl
- 150 g Zucker
- 180 g Margarine
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ Päckchen Weinsteinbackpulver
- ¼ Teelöffel Salz

Füllung:

- 800 g Vanille-Sojajoghurt
- 70 g Stärke und 1 Päckchen Vanillezucker oder 2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 200 g Zucker
- 100 g Margarine
- Geriebene Schale und Saft einer unbehandelten Zitrone
- 200 g Brombeeren oder andere Beeren der Saison

Zubereitung:

- Alle Zutaten für den Teig mischen und zügig zu Teil kneten, leicht gefettete Springform mit Rand damit auslegen. Ofen vorheizen.
- Für die Füllung Margarine leicht erhitzen, bis sie weich bis flüssig ist.
- Alle Zutaten der Füllung bis auf die Brombeeren mischen bis es eine glatte Masse ist, Brombeeren zuletzt unterheben und Füllung auf den Boden füllen.
- Bei 180°C Ober- und Unterhitze mindestens 70 min backen.
- Nach der Backzeit den Ofen ausschalten und die Ofentür öffnen. Den Kuchen nicht bewegen und dort mehrere Stunden stehenlassen bis er fest geworden ist. Erst dann aus der Springform nehmen. Dann bilden sich keine Risse.

