

Veganer Käsekuchen

Zutaten

Für den Boden

- 300 g Mehl (Type 405)
- 120 g vegane Margarine
- 70 ml Agavendicksaft
- 1 Päckchen Backpulver
- 3 El Wasser

Zusätzlich

- frische Himbeeren

Für die Füllung

- 1 kg Vanille Sojajoghurt
- 2 Packungen (jeweils 40 g)
- Vanille Pudding Pulver
- 150 g vegane Margarine, geschmolzen
- 70 ml Agavendicksaft

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Zuerst den Teig für den Boden zubereiten.
In einer Rührschüssel alle Zutaten mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.
2. Die Springform (26 cm) mit Margarine einfetten. Den Teig mit den Händen in die Backform pressen, sodass ein Rand entsteht.
3. In einer Rührschüssel die Zutaten für die Füllung mit einem Handrührgerät gut vermengen, sodass keine Klumpen entstehen. Die Füllung in die Backform füllen und 60 Minuten backen.
4. Keine Sorge, es ist normal, dass der Kuchen nach der Backzeit noch relativ flüssig ist. Er wird deutlich fester wenn er abgekühlt ist. Eine Stunde abkühlen lassen und dann nochmal ungefähr 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Die Himbeeren teilweise mit einer Gabel zerdrücken.
Den Kuchen mit der Himbeer-Sauce und einigen ganzen Himbeeren servieren.