# Veganer Beeren- Käsekuchen, liebevoll gestreift von Naschkater

Neulich, genauer gesagt in der Adventszeit, waren wir zum Tee eingeladen. Eine liebe Bekannte, bei der wir das letzte Silvester mit veganen Köstlichkeiten gefeiert hatten, wollte uns vor einem erneutem Umzug dieses Jahr noch mit ihrer Traumwohnung bekannt machen, in der sie dann etwa ein Jahr gewohnt haben wird.
Naschkater hatte schon lange ein Lesezeichen auf der Seite des Käsekuchens in mein veganes Backbuch der Veganista geklebt und nun hatte er den perfekten Anlass, denn wir konnten diesen Kuchen ja wunderbar zu Tatjana mitnehmen.
Es wurde allerdings eine Last-minute-Backaktion, denn die Zeit war etwas knapp und so musste Naschkatze helfend einspringen. Katerchen durfte aber Regie führen und Anweisungen geben, ich bot mich nur als Beraterin an. Letztlich war es Teamwork auf die Minute, denn der Kuchen konnte gerade noch auf Transport-Temperatur abkühlen, da mussten wir auch schon los.
Deswegen gibt es auch leider nur ein paar Fotos vom Gesamteindruck des Kuchens. Er war auch innerhalb von anderthalb Tagen vernichtet. Eigentlich war schon nach dem Teekränzchen nur noch etwa ein Sechstel übrig… Er schmeckte einfach zu gut. =)

Veganer Beeren- Käsekuchen, liebevoll gestreift von Naschkater

Für eine Springform 26-28 cm:

**Boden:**

260 g Mehl
100 g Zucker
1 Prise Salz
½ Packung Backpulver
2 Messerspitzen Vanillepulver
100 g gefrorene oder kalte Margarine
3-4 EL eiskaltes Wasser

**Füllung:**

400 g Seidentofu
400 g Beeren
(Erdbeeren oder Beerenmischung, zur Not TK)
60 g Margarine
400 ml kalte Kokosmilch
2 Biozitronen
150 g Zucker
100 g Speisestärke
1 TL Vanillepulver
44 g Tofu natur

Alle trockenen Zutaten für den Teig mischen. Die Margarine in Flöckchen darüber geben (oder die gefrorene reiben) und mit Knethaken oder Händen krümelig mischen. Ein paar Esslöffel Wasser dazu geben, so dass ein Teig entsteht.
Zwischen Frischhaltefolie auf ca. 30 cm Durchmesser ausrollen. Die Form fetten und den Teig hinein legen. Einen kleinen Rand hochziehen.
Den Teigboden in der Form 30 Minuten kalt stellen.
Den Seidentofu in ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb geben und 30 Minuten abtropfen lassen.
Die Beeren waschen (oder auftauen lassen), Stielansätze entfernen. Margarine schmelzen und wieder etwas abkühlen lassen. Die Kokosmilchdose öffnen, ohne vorher zu schütteln (!) und die feste Kokoscreme von oben abnehmen. Die Zitronen heiß waschen, die Schale

abreiben und den Saft auspressen.
Saft und Schale, flüssige Margarine, Kokoscreme und alle weiteren Zutaten bis auf die Erdbeeren glatt pürieren.
Die Hälfte der Creme mit den Erdbeeren/Beeren noch einmal pürieren.
Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Beide Cremes abwechselnd als Streifen nebeneinander auf das Teigbett geben oder für das Spiralmuster abwechselnd 2-3 Esslöffel jeder Creme übereinander in die Mitte des Bodens füllen, bis die Cremes verbraucht sind.
Etwa eine Stunde backen und den Kuchen auskühlen lassen und erst dann aus der Form lösen.
TIPP: Wem das mit den Mustern zu aufwendig ist, der kann natürlich auch die beiden Cremes übereinander schichten! =)[nurkochen]
Wenn ihr mal einen veganen Käsekuchen ausprobieren wollt, kann ich euch dieses Rezept sehr empfehlen, denn es hat sehr gut geklappt und war wie gesagt so lecker, dass wir ihn zu dritt fast auf einmal verputzt hätten.

Und falls ihr mehr Lust auf einen veganen Zupfkuchen habt, dann schaut doch mal HIER vorbei! =)
Habt eine genussvolle Restwoche!
Eure Judith

Share on Facebook
0
Share on Pinterest
2

Veganer Beeren- Käsekuchen, liebevoll gestreift von Naschkater

Send email