

Veganer Beeren- Käsekuchen, liebevoll gestreift von Naschkater



Neuli

ch, 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 erneuten 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. =)



Für

eine Springform 26-28 cm:

Boden:

260 g Mehl
100 g Zucker
1 Prise Salz
 $\frac{1}{2}$ 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

**Vegane Elisenlebkuchen mit
Marzipan & ein paar Gedanken
zur Alles-und-immer-**

Gesellschaft



Lebku

chen gehören für mich in der Weihnachtszeit einfach dazu.

Und obwohl es seit ich denken kann so ist, macht es mich jedes Jahr wieder fassungslos, wenn im September die Lebkuchen und Spekulatiuspackungen in den Supermärkten liegen. Wobei es mich eigentlich fast wundert, dass es sie noch nicht das ganze Jahr über gibt. Sogar Erdbeeren kann man ja mittlerweile sogar im tiefsten Winter kaufen. Sie schmecken zwar nicht, aber sie sind erhältlich. Unterirdische Ökobilanz und astronomische Bonusmeilen inklusive, denn sie sind einmal um die Welt geflogen.

Wir leben in einer Gesellschaft, in der alles (fast) immer verfügbar ist und manchmal erschreckt mich das. Manche Dinge waren immer etwas Besonderes. Erdbeeren im Frühjahr, wo man sich täglich in rauen Mengen an ihnen fürs restliche Jahr satt zu essen versucht. Lebkuchen im Winter, auf die man sich das ganze Jahr freut wie auf Weihnachten, weil es sie nur in diesem Monat gibt. Zumindest war das so. Mittlerweile gibt es sie schon ein Dritteljahr.



Vielleicht bin ich da ja altmodisch und entspreche nicht meiner Zeit. Aber ich finde, manche Dinge sollten etwas Besonderes bleiben und nur in ihrer Saison genossen werden. So wie früher eben. Da gab es auch keine Erdbeeren aus Chile im Dezember. Und Lebkuchen im September auch noch nicht. Überhaupt, man hat sie sich noch selbst gebacken.

Ich wünsche mir, dass die Menschen erkennen, dass es doch irgendwie langweilig ist, immer alles zu haben. Auf was kann man sich dann noch freuen? Welchem Geschmack entgegen fiebern? Und: was kann man dann noch wirklich schätzen?

Vielleicht bin ich da ja auch spießig, aber ich kaufe aus Prinzip keine Lebkuchen vor Dezember. Mein Naschkater sieht das etwas anders. Wenn er Lebkuchen sieht, will sein Bauch sie haben. Welcher Monat da im Kalender steht, ist ihm dann relativ egal.

Dieses Jahr habe ich mich eisern durchgesetzt – eine Weile. Wir haben Ende November Lebkuchen gekauft. Aber immerhin nicht Anfang Oktober, als er mit leuchtenden (gierigen?) Augen vor dem Geschäft eines namhaften Lebkuchenherstellers stand.

Vor allem aber haben wir selbst welche gebacken. Zwei Mal sogar. Welche zum [Ausstechen](#) und Elisenlebkuchen. Nicht das [Rezept von letztem Jahr](#), sondern ein [veganpassioniertes](#).



Ein wunderbar würziger Weihnachtsduft schwebte da durch die Wohnung und die Elisen mit Marzipan sind wunderbar saftig und aromatisch geworden. So muss der Advent duften! Blieb nur noch ein weiterer Kampf zu fechten: Schokolade, Guss oder Purismus? Naschkater liebt sie so wie sie sind oder mit Zuckerüberzug. Bei mir geht ohne Schoki nix. Wir haben diplomatisch Halbe/Halbe gemacht.

Für 25 Stück:

- 200 g Marzipanrohmasse
- 200 g gemahlene Mandeln/ Nüsse
- 100 g Feinzucker
- 2 EL helle Marmelade
- 50 ml Wasser
- 1 geh.TL Backpulver
- 50 g Orangeat
- 70 g Mehl
- 1 Prise Salz
- Je 1 Messerspitze Koriander, Kardamom und Muskat
- Je $\frac{1}{2}$ TL Zimt und gemahlene Nelken
- (Alternativ 1 TL Lebkuchengewürz)
- 25 Oblaten

(Zartbitterkuvertüre)

Das Marzipan mit dem Zucker, der Marmelade und dem Wasser glatt rühren. Das Orangeat fein hacken. Die Gewürze kurz in der Pfanne bei mittlerer Hitze rösten, die gemahlene Nüsse zugeben, abkühlen lassen und zu den anderen Zutaten geben. Die verbleibenden Zutaten hinzugeben und gut mischen.

Den Teig auf die Oblaten verteilen. (Etwa 1 EL Masse pro Oblate und am besten mit leicht feuchten Händen gleichmäßig glatt drücken.)

Bei 170° Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen.

Die abgekühlten Lebkuchen mit Schokolade oder Zuckerguss bestreichen oder sie einfach pur genießen! [nurkochen]



Egal

wie ihr sie am Ende überzieht, die Lebkuchen werden euch bestimmt schmecken!

Nehmt euch die Zeit, brüht eine Kanne Tee, macht euch schöne Musik an und backt in Ruhe ein paar weihnachtliche Leckereien. Dann kommt die Besinnlichkeit zu Weihnachten von ganz alleine.

Habt eine genussvolle Adventszeit!

Eure Judith