

# Tofu-Cheesecake



aus dem großartigen Koch- und Backbuch:

„**VEGAN lecker lecker!** - raffinierte Köstlichkeiten der veganen Cuisine“ von Marc Pierschel et al.

## Zutaten für die Sojajoghurt-Tofu-Füllung

- 🍷 400 g Sojajoghurt
- 🍷 400 g Seidentofu
- 🍷 175 g vegane Margarine (am besten Alsan bio)
- 🍷 2 Pck. Vanillezucker
- 🍷 5 – 6 EL Zucker (oder mehr)
- 🍷 3 EL Sojamehl mit 6 EL Wasser vermischt
- 🍷 2 EL Vanillepuddingpulver
- 🍷 2 EL Grieß
- 🍷 Schale und Saft von einer mittelgroßen Bio-Zitrone

## Zutaten für den Teig

- 🍷 250 g Mehl
- 🍷 150 g Zucker
- 🍷 100 g vegane Margarine (am besten Alsan bio)
- 🍷 1 Prise Salz
- 🍷 1 TL Backpulver
- 🍷 3 EL Wasser

## Zubereitung

- 🍷 **Teig:** Alle Zutaten miteinander vermischen und zu einem bröseligen Teig kneten.
- 🍷 Den Teig in eine gefettete Springform geben und an Boden und Seiten drücken. Dabei einen hohen Teigrand ausformen.
- 🍷 **Füllung:** Alle Zutaten mit einem Pürierstab vermischen und auf den Teig in der Springform gießen.
- 🍷 Ofen auf 200°C vorheizen. Dann den Kuchen bei einer Hitze von 175°C ca. 50 Minuten lang backen.
- 🍷 Die letzten 10 Minuten den Kuchen abdecken.

## Tipps

- 🍷 Springform erst nach dem Abkühlen öffnen, damit die Füllung nicht reißt.
- 🍷 Schmeckt sehr fruchtig, wenn vor dem Backen eingelegte Aprikosen oder Himbeeren auf der Füllung verteilt werden.