

## Käsekuchen (Mit Seidentofu Ohne Sojajoghurt)

Kategorien: Kuchen, Vollwertküche, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

### *TEIG*

---

180	Gramm	Pfl. Margarine
125	Gramm	Zucker
1	geh. EL	Sojamehl
75	ml	Wasser
1	Pack.	Backpulver
300	Gramm	Mehl

### *FÜLLUNG*

---

500	Gramm	Seidentofu
500	ml	Sojamilch
250	ml	Sojarahm (z.B. Soya Cuisine)
200	Gramm	Zucker
60	Gramm	Maisstärke
1	Pack.	Vanillepuddingpulver

### Anleitung:

Für den Mürbe-Teig: Margarine geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Sojamehl und Wasser dazugeben. Backpulver und Mehl vermischen, beifügen und alles gut durchkneten. Dann den Teig ca. ½ Stunde kalt stellen. Den Teig ausrollen, in eine eingefettete und am Boden mit Semmelbrösel bestreute Springform (Durchmesser 25cm) einpassen und am Rand ca. 3 - 4 cm hochziehen. Am Boden sollte der Teig etwas dicker sein als am Rand, da der Kuchen sonst beim Rausnehmen aus der Form leicht in der Mitte durchbricht.

Für die Füllung: Seidentofu mit dem Mixstab pürieren. Maisstärke und Vanillepuddingpulver mit einigen Löffeln Sojamilch anrühren und zum Tofu geben. Dann Sojamilch, Sojarahm und Zucker dazugeben. Alles auf kleiner Stufe gut vermischen. Die flüssige "Quark"-Masse fast bis zum Teigrand in die Springform füllen.

Backen: Zweite Schiene von unten, bei 180°C ca. 60-75 Minuten