

## Tofu - Käsekuchen mit Aprikosen (Vegan)

Kategorien: Kuchen, Tofu, Vollwertküche

Zutaten für: 12 Stücke

### *MÜRBETEIG*

---

250	Gramm	Weizen-Vollkornmehl
1/2	Pack.	Weinstein-Backpulver
1	Prise	Meersalz
1	Pack.	Vanillezucker
1	Essl.	Agavendicksaft
185	Gramm	Kalte Margarine

### *BELAG*

---

750	Gramm	Natur-Tofu
4	Essl.	Sonnenblumenöl
125	ml	Agavendicksaft
1		Unbehandelte Zitrone; den Saft
1/2	Teel.	Gemahlene Vanille
5	groß.	Aprikosen (oder 4 Pfirsiche)

### Anleitung:

Mehl mit Backpulver, Salz und Vanillezucker vermischen. Agavendicksaft und die kalte Margarine in Stücken zugeben. Den Teig gründlich kneten, in Klarsichtfolie wickeln und etwa 40 Minuten kühl stellen. Eine Springform mit 26 cm Durchmesser einfetten und mit dem Teig auskleiden. Dabei einen etwa 3 cm hohen Rand hochziehen.

Für den Belag Tofu mit Öl, Agavendicksaft, Zitronensaft und Vanille pürieren. Die Tofucreme auf dem Teigboden verteilen und glatt streichen. Die Aprikosen kurz in kochendes Wasser tauchen, häuten, halbieren und die Steine entfernen. Mit der gewölbten Seite nach oben auf die Creme drücken. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 200° C (Heißluft 180° C) etwa 40 Minuten backen. Den Springformrand lösen und den Kuchen auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten + ca. 40 Minuten Backzeit