CREMIGER KÄSEKUCHEN MIT KEKSBODEN UND ERDBEEREN

VEGAN LAKTOSEFREI

Fruchtig süß, cremig und knusprig: Probiert unseren veganen Erdbeer-Käsekuchen mit Keksboden.

Schwierigkeitsgrad	Arbeitszeit	Anlass
Schwer	90 Minuten	Dessert

Zutaten für 1 Kuchen:

Für den Boden

- 300 g vegane Vollkornkekse
- 100 g biozentrale Kokosöl

Für die Füllung

- 10 g biozentrale Ei-Ersatz
- 1 Messerspitze biozentrale Zitronenschale gerieben
- 1 Päckchen biozentrale Vanillezucker
- 250 g veganer Frischkäse oder pflanzlicher Joghurt
- 200 ml biozentrale Kokosmilch
- 2 EL biozentrale Zitronensaft
- 4 EL Johannisbrotkernmehl

Für den Guss und die Deko

- 400 g Erdbeeren
- 1 Päckchen biozentrale Vanillezucker
- 1 Päckchen biozentrale Tortenguss

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

CREMIGER KÄSEKUCHEN MIT KEKSBODEN UND ERDBEEREN

Zubereitung

1. Den Ofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit 26 cm Durchmesser leicht einfetten und mit Backpapier auskleiden.
2. Die Kekse mit einer Küchenmaschine zermahlen. In einer Schüssel mit dem flüssigen Kokosöl zu einer Masse verrühren. Anschließend auf dem Boden der Springform verteilen, fest andrücken und auskühlen lassen.
3. Den Ei-Ersatz nach Anleitung zubereiten, mit Frischkäse, Kokosmilch und Zitronensaft in eine Rührschüssel geben und gut durchmixen. Die trockenen Zutaten in einer zweiten Schüssel vermengen und nach und nach unter die Masse geben.
4. Die Käsekuchenfüllung gleichmäßig auf dem Keksboden verteilen.
5. Ca. 1 Stunde im Ofen ausbacken. Nach 45 Minuten mit Backpapier abdecken.
6. Den Kuchen für ca. 1 Stunde im noch warmen Ofen stehen lassen, dann eine weitere Stunde auskühlen lassen.
7. Für den Guss die Hälfte der Erdbeeren waschen, trocknen und mit Vanillezucker pürieren. Durch ein Sieb streichen.
8. Den Tortenguss nach Anleitung zubereiten und mit dem Erdbeerpüree verrühren.
9. Den Käsekuchen vorsichtig aus der Form lösen. Sobald das Püree abgekühlt ist auf den Käsekuchen geben. 30 Minuten stehen lassen.
10. Restliche Erdbeeren waschen, trocknen und halbieren oder vierteln. Auf den Erdbeerguss geben und servieren.

Für eine vegetarische Variante kann der Ei-Ersatz durch 2 Eier ersetzt und auf herkömmlichen Frischkäse zurückgegriffen werden.

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!