



# Veganer Cheesecake mit Himbeeren

Zeit gesamt  
🕒 2h 30min

Zubereitungszeit  
🕒 30min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Mittel



## Zutaten

für 16 Portionen

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Cashewkerne          | 40 g  |
| Margarine, vegan     | 225 g |
| Brauner Zucker       | 180 g |
| Salz                 |       |
| Weizenmehl, Type 405 | 230 g |
| Himbeeren, frisch    | 250 g |
| Tofu, natur          | 400 g |
| Sojaghurt            | 600 g |
| Vanillinzucker       | 20 g  |
| Vanillepuddingpulver | 130 g |

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, hohes Gefäß, kleiner Topf, Pürierstab

1. Cashewkerne in einer Küchenmaschine sehr fein zerkleinern. In einer Schüssel Cashewkernmehl, 180 g Margarine, Rohrzucker, 1 Prise Salz und Mehl zu einem Teig verkneten, bei Bedarf 2–3 EL kaltes Wasser zufügen. Teig mit leicht bemehlten Fingern in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) drücken, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen und ca. 1 Std. kühl stellen.
2. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig mit Backpapier belegen, Hülsenfrüchte zum Beschweren einfüllen und Boden im Backofen ca. 8 Min. blind vorbacken. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen, Boden weitere 5 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Inzwischen in einem Topf übrige Margarine schmelzen und leicht abkühlen lassen. Himbeeren waschen, abtropfen lassen und 50 g zum Garnieren beiseitestellen. Tofu abtropfen lassen und in einem hohen Gefäß fein pürieren.
4. In einer Schüssel Tofu, Sojaghurt, Rohrzucker und Vanillinzucker glatt rühren. Erst flüssige, abgekühlte Margarine, dann Puddingpulver unterrühren. Himbeeren unterheben. Creme auf den vorgebackenen Boden geben und Kuchen ca. 60 Min. backen.
5. Veganen Cheesecake mit Himbeeren vorsichtig aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Vor dem Servieren Cheesecake mit übrigen Himbeeren garnieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 304 kcal |
| Kohlenhydrate  | 34 g     |
| Eiweiß         | 7 g      |
| Ballaststoffe  | 2 g      |
| Fette          | 16 g     |