

# Käsekuchen vegan

ein sehr einfaches, schnelles Rezept und ebenso schnell verputzt!

Blätterteig	1
Sojaquark Provamel	800g
Sojarahm	315g
Rohrohrzucker	90g
Backpulver	1½ TL
Sojamehl	2 Esslöffel leicht gehäuft
Speisestärke	70g
Zitronen gross	3 Schale abgerieben
Vanillezucker	2P
Himalaya-Salz	1Prise
Kokosblütenzucker	5 Esslöffel



Backofen auf 170°C vorheizen

**Zitronen** gut waschen und Schale abreiben

Springform gut einfetten und mit **Blätterteig** oder Teig nach Wunsch auslegen

**alle obigen Zutaten** mit den **Zitronenschalen** in ein geeignetes Gefäss geben und mit dem Mixer gut zu einer cremigen Masse verrühren

in die Form geben und 60 – 70 Minuten (je nach Blätterteig) auf unterster Schiene bei Unter- und Oberhitze backen

Käsekuchen abkühlen lassen – bereit zum Geniessen!

diese Menge reicht für eine Springform mit 20-22cm Durchmesser

für eine Springform mit 24cm Durchmesser alles x 1,5 rechnen;  
eine Springform mit 26cm Durchmesser alles x 1,7!

soll der Zitronengeschmack weniger intensiv sein, reicht 1 Zitrone abgerieben

Sehr fein wird der Kuchen auch mit der abgeriebenen Schale von 1 Zitrone und 1 Orange;  
und wer noch Früchte dazu mag, kann bis zu 300g davon zugeben!

gelingt definitiv und ist vielleicht besser als das Original!