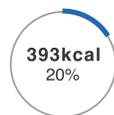


**VEGAN
IMPOSSIBLE**

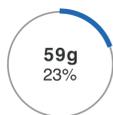
KÄSEKUCHEN VON JULIA



Energie



Kalorien



Kohlen-
hydrate



Fett



Eiweiß

Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen laut LMIV (8.400 kJ/2.000 kcal)



Dauer



Aktive Arbeitszeit



Leicht



Kalorien / Portion



Vegan



Vegetarisch



Laktosefrei

ZUTATEN

Für den Mürbeteig:

300 g Weizenmehl, Typ 405
200 g vegane Margarine
100 g Zucker
20 g Back-Kakao
(300 g Backerbsen)

Für die Füllung:

800 g veganer Skyr
175 g Zucker
80 g Maisstärke
Saft einer Zitrone
1 TL Vanillepaste

Für das Topping:

250 g Erdbeeren
50 ml Ahornsirup



ZUBEREITUNG

1

Backofen auf 180 Grad (170 Grad Umluft) vorheizen. Zutaten für Mürbeteig verkneten und mindestens 30 Minuten kaltstellen. Anschließend rund ausrollen und in die Springform (26 cm) geben, dabei Teig fast bis zum oberen Rand der Form hochdrücken. Mürbeteig mit Backpapier sowie Backerbsen belegen und 15 Minuten im Ofen auf der mittleren Schiene backen.

2

Inzwischen für die Füllung Skyr, Zucker, Stärke, Zitronensaft sowie Vanille verrühren. Füllung auf den vorgebackenen Boden glattstreichen und 35 Minuten im Ofen auf der mittleren Schiene backen. Anschließend herausnehmen und ca. 2 Stunden auf einem Kuchengitter abkühlen.

3

Währenddessen Erdbeeren putzen und waschen, dann mit Ahornsirup pürieren. Nach Wunsch mit etwas Guarkernmehl (ca. ½ TL) binden. Käsekuchen in Stücke schneiden und mit Sauce garnieren.