

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Käsekuchen (mit Sojajoghurt und Sojamilch)

Zutaten

Mürbeteig
180 g
pfl. Margarine
125 g
Zucker
1 geh. EL
Sojamehl
75 ml
Wasser
1 Päckchen
Backpulver
300 g
Mehl
Füllung
540 g
Sojajoghurt nature
460 ml
gesüsste Sojamilch
250 ml
Sojarahm (z.B. Soya Cuisine)
200 g
Zucker
70 g
(Mais)stärke
1 Päckchen
Vanillepuddingpulver

Zubereitung

Für den Teig:

Margarine und Zucker schaumig rühren. Nach und nach Vanillezucker, Sojamehl, Wasser und das mit dem Mehl vermischte Backpulver dazugeben und alles gut durchkneten. Dann den Teig ca. ½ Stunde kalt stellen. Danach den Teig ausrollen, in eine eingefettete und am Boden mit Semmelbrösel bestreute Springform (Durchmesser 25cm) einpassen und am Rand ca. 3-4 cm hochziehen. Am Boden sollte der Teig etwas dicker sein als am Rand, da der Kuchen sonst beim Rausnehmen aus der Form leicht in der Mitte durchbricht.

Für die Füllung:

Die Stärke und das Vanillepuddingpulver mit einem Teil der Sojamilch anrühren. Sojajoghurt, Sojarahm, Zucker und den Rest der Sojamilch dazugeben und alles gut vermischen. Dann fast bis zum Teigrand in die Springform füllen.

Backen:

Zweite Schiene von unten, bei 180°C ca. 60-75 Minuten.

Es werden folgende Haushaltgeräte benötigt: **Mixer, Ofen.**

Rezeptgruppe: Kuchen/Torten.

Dieses Rezept wurde eingetragen von: Peter Beck / 2002-10-07 13:51:16

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=41

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [3]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [4].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=41

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.euroveg.eu>

[4] <mailto:rezepte@swissveg.ch>