

## Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

## Käsekuchen (mit Seidentofu und Sojajoghurt)

### Zutaten

Mürbeteig  
180 g  
pfl. Margarine  
125 g  
Zucker  
1 geh. EL  
Sojamehl  
75 ml  
Wasser  
1 Päckchen  
Backpulver  
300 g  
Mehl  
Füllung  
500 g  
Seidentofu  
720 g  
Sojajoghurt nature  
200 g  
Zucker  
20 g  
(Mais)stärke  
1 Päckchen  
Vanillepuddingpulver

### Zubereitung

Für den Mürbe-Teig:

Die Margarine geschmeidig rühren. Nach und nach

Zucker, Sojamehl, Wasser, Backpulver und das Mehl dazugeben. Alles gut durchkneten und danach den Teig ca. ½ Stunde kalt stellen. 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:

Den Seidentofu mit dem Mixstab pürieren. Dann Sojajoghurt, Zucker, Stärke und das Puddingpulver dazugeben und alles gut vermischen. Die flüssige „Quark“-Masse 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 / 2008-06-30 00:02:22

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

---

URL: [http://www.swissveg.ch/rezept?recipe\\_id=42](http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=42)

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

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

Kontaktadresse: [rezepte@swissveg.ch](mailto: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=42&lang=de](https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=42&lang=de)

#### 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>