

## **Veganer Käsekuchen, glutenfrei, nussfrei:**

Für den Boden:

100g extrazarte Haferflocken (wenn nötig glutenfreie kaufen)

35 g Alsan oder Kokosöl

35 g Zucker

1 Prise Salz

Für die „Käse“füllung:

400g Seidentofu (bekommt man im Reformhaus oder Bioladen, in Würzburg z.B. im Vitalia am Marktplatz, Dennis in der Juliuspromenade oder SuperSupermarkt in der Eichhornstraße)

200g normaler Naturtofu (gibt's mittlerweile auch in vielen normalen Supermärkten)

1 Bio-Zitrone (Schale+Saft)

140g Zucker

240g Alsan (geschmolzen)

80g Maisstärke

Vanille nach Belieben

Ggf ca 3 EL Hefeflocken, geben einen extra käsigen Geschmack und bekommt man in den bereits oben erwähnten Läden

Optional kann der Kuchen auch Blaubeeren, Himbeeren, Limetten etc verfeinert werden

Für den Boden die Alsan Margarine bzw das Kokosöl auf niedriger Hitze schmelzen und über die Haferflocken-Zucker-Salz Mischung geben. Ein wenig abkühlen lassen und in die Form drücken. Keine Panik wenn der Boden noch recht bröslig erscheint, das ist ganz normal und der Boden wird beim Backen fest und knusprig. Tipp: mit einem in kaltes Wasser getauchten Esslöffel lässt sich der Boden besser andrücken. Während du die Füllung zubereitest würde ich den Boden in den Kühlschrank stellen.

Für die Füllung den Seidentofu in einem mit Küchenpapier ausgelegten Sieb ca 10 Min abtropfen lassen. Dann zusammen mit den anderen Zutaten in einem Mixer cremig mixen. Alternativ geht auch ein Pürierstab, das dauert einfach länger und man muss schauen, dass nicht noch Tofuklumpchen o.ä. vorhanden sind.

Die Masse auf dem Boden gleichmäßig verteilen und bei 180°C Ober- Unterhitze für ca 60 Min backen. Ich habe meinen im Gasofen auf Stufe 4 für ca 60 Min gebacken.