

KÄSEKUCHEN

mit Kokosdecke

Für 1 beschichtete Springform (25 cm Ø)

Für den Käsekuchen

200 g vegane Margarine
(z.B. Alsan)

1 kg Sojajoghurt

120 g Maisstärke

½ Pck. Bourbon-Vanille-
zucker

60 g Zucker

Abrieb von ½ unbe-
handelten Zitrone

Für die Kokosdecke

100 g vegane Margarine
(z.B. Alsan)

40 g Zucker

100 g Kokosraspel

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Für den Käsekuchen die Margarine in einem kleinen Topf bei mittlerer Temperatur schmelzen. Den Joghurt in eine große Schüssel geben und die Maisstärke hineinsieben. Alle weiteren Zutaten für den Käsekuchen bis auf die Margarine hinzufügen und alles mit den Rührbesen des Handrührgeräts verrühren.
3. Dann die flüssige Margarine unter Rühren in die Schüssel geben und so lange rühren, bis sich alle Zutaten miteinander zu einem Teig verbunden haben. Die Masse in einer beschichteten Springform verteilen.
4. Für die Kokosdecke in einem kleinen Topf die Margarine schmelzen, den Zucker zugeben und 90 g Kokosraspel bei mittlerer Temperatur darin kurz anrösten. Anschließend die Mischung auf dem Teig verteilen. Den Kuchen auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Ofen etwa 60 Minuten backen. Sollte die Kokosdecke zu braun werden, diese nach Bedarf gegen Ende der Backzeit mit Backpapier abdecken.
5. Den Kuchen zuerst bei Zimmertemperatur, dann im Kühlschrank komplett auskühlen lassen. Dann mit den restlichen Kokosraspeln (10 g) dekorieren und servieren.