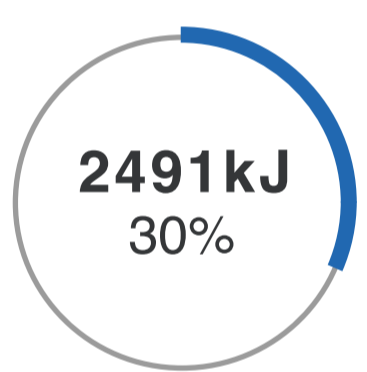
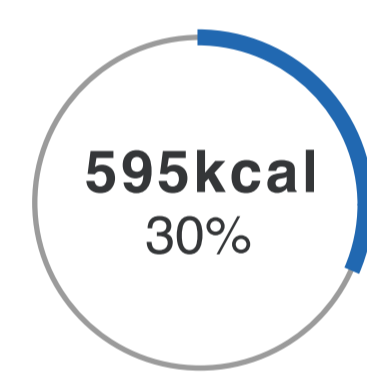


**VEGAN
IMPOSSIBLE**

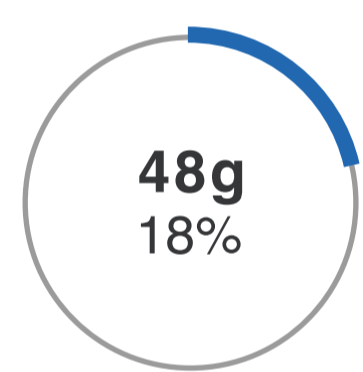
KÄSEKUCHEN VON ISI



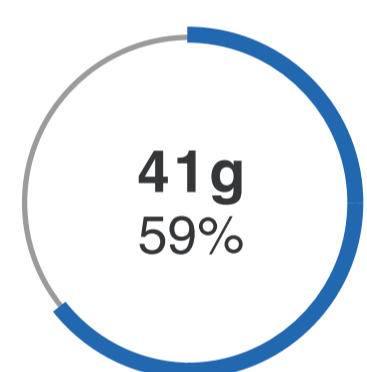
Energie



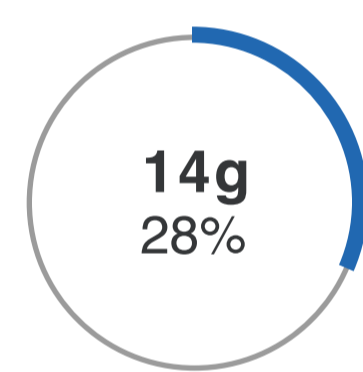
Kalorien



Kohlen-
hydrate



Fett



Eiweiß

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



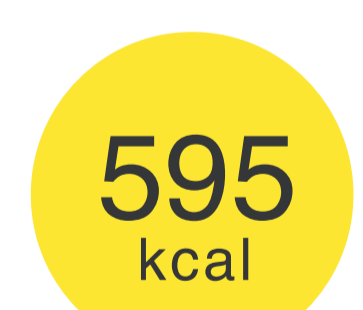
Dauer



Aktive Arbeitszeit



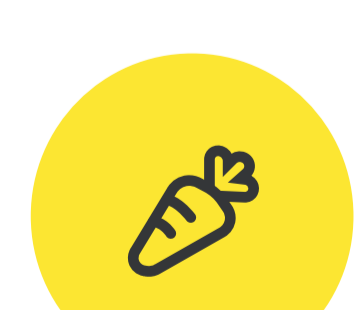
Leicht



Kalorien / Portion



Vegan



Vegetarisch



Laktosefrei

ZUTATEN

Für den Knusperboden:

200 g vegane Hafercookies
100 g vegane Butter

Für die Füllung:

2 Vanilleschoten
800 g veganer Frischkäse
225 g Puderzucker
250 g Mohnfix, „Edeka“
95 g Kartoffelstärke
200 g Blaubeeren

Für das Topping:

100 g rote Johannisbeeren
150 g Brombeeren



ZUBEREITUNG

1

Backofen auf 180 Grad (170 Grad Umluft) vorheizen und eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Butter in einem Topf zerlassen und Cookies zerkrümeln, dann beides miteinander vermengen, in die Springform füllen und fest andrücken. 15 Minuten im Ofen auf der unteren Schiene backen.

2

Inzwischen für die Füllung Vanilleschoten längs halbieren und Mark herauskratzen, dann letzteres mit Frischkäse, 175 g Puderzucker, Mohnback und 80 g Stärke verrühren. Füllung auf dem vorgebackenen Boden glattstreichen und mit der Hälfte der Blaubeeren bestreuen (nach Wunsch Blaubeeren etwas eindrücken!).

3

Käsekuchen 60 Minuten im Ofen auf der mittleren Schiene backen. Anschließend herausnehmen und 2-3 Stunden auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4

Währenddessen Beeren verlesen und waschen. Brombeeren mit restlichem Puderzucker aufkochen und pürieren. Restliche Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, in die Brombeersauce rühren und auf gewünschte Konsistenz abbinden, dann abkühlen lassen.

Zum Servieren Käsekuchen mit Brombeersauce sowie restlichen Beeren garnieren.