



Käsekuchen mit Stachelbeeren

Rezepte vom LAISEACKER



Zutaten für eine Springform 26cm:

360g Dinkelmehl, 120g Rohrohrzucker, 200g Butter (z.B. Alsan), 3-4 EL Sojamilch Vanille, 500g Stachelbeeren, 2 Päckchen Vanillepuddingpulver, 1kg Sojajoghurt (optional mit Vanillegesmack), 1 Zitrone

Zubereitung:

1. Für den Boden Mehl, Zucker, Butter und Sojamilch zu einem glatten Teig kneten. In Folie im Kühlschrank mind. 30 Minuten kühlen.
2. Die Stachelbeeren waschen, halbieren und beiseitestellen. Die Zitronenschale reiben und die Zitrone pressen. Zusammen mit dem Sojajoghurt und dem Vanillepuddingpulver verrühren. Je nach Süßwunsch gerne noch etwas Zucker hinzugeben.
3. Eine Springform fetten und den Teig darin gleichmäßig verteilen. Etwas Teig für den Rand übrig lassen und andrücken.
4. Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Stachelbeeren auf dem Boden verteilen, dabei die aufgeschnittene Seite nach unten legen. Anschließend die Joghurtmasse auf den Teig geben und den Kuchen im Ofen circa 60 Minuten backen. Gut auskühlen lassen.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf
www.laiseacker.de.
Guten Appetit

