

## Veganer Käsekuchen mit Waldbeeren

VORBEREITEN

120  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Kuchen

#### Für den Boden:

100 g Mandeln, ungeschält  
200 g Datteln  
1 Teelöffel kandierter Ingwer, gewürfelt

#### Für die Creme:

300 g Süßkartoffel  
100 g Cashewkerne, ungesalzen, über Nacht eingeweicht  
250 ml Ahornsirup  
2 Esslöffel Kokos- oder Kakaobutter  
1 Teelöffel Vanille-Extrakt  
1 Teelöffel frischer Zitronensaft  
1/2 Teelöffel Apfelessig  
1 Prise(n) grobkörniges Meersalz

#### Für das Frucht-Topping:

2 Esslöffel Ahornsirup  
600 g gemischte TK-Walbeeren

- 1 -

Süßkartoffel schälen, würfeln und im Backofen garen, bis sie weich ist. Anschließend abkühlen lassen.

- 2 -

In der Zwischenzeit für den Boden die Mandeln, Datteln und den Ingwer zu einer bröseligen Masse mixen. Kuchenform einfetten, die Masse darauf gleichmäßig verteilen und leicht andrücken.

- 3 -

Alle Zutaten für die Füllung in einen Food Processor geben und zu einer glatten Creme verarbeiten. Creme auf dem Boden verstreichen und den Kuchen mind. 1 Stunde, besser länger in den Gefrierschrank stellen, damit die Creme sich festigt.

- 4 -

In der Zwischenzeit die Waldbeeren mit dem Sirup in einer beschichteten Pfanne auf hoher Stufe erhitzen. Nach Geschmack noch zuckern. So lange rühren, bis der Saft reduziert ist und eine feste Fruchtmasse entstanden ist. Abkühlen lassen.

- 5 -

Sobald er richtig gefroren oder zumindest schön fest ist, den Kuchen mit den Waldbeeren garnieren und wieder in den Gefrierschrank stellen. Eine halbe Stunde vor dem Servieren wieder herausholen.

Krosser Boden trifft auf weiche Creme und süßes Frucht-Topping – bei dieser Käsekuchen-Variante sucht man Käse zwar vergebens, bekommt dafür aber eine feine Köstlichkeit, die als Mischung aus Pudding, Keks und Obstkompott überzeugt.