Michels Käsekuchen

Zutaten Teig

300	g	1050'ger Mehl
150	g	Margarine (Alsan bio)
100	g	Zucker
½	Pack	Backpulver
50	ml	Soja- oder Getreidemilch

Zutaten Füllung

750	g	Sojajoghurt (Pur oder mit Geschmack)
200	g	Hafersahne
150	g	Margarine (Alsan bio)
1	Pack	Vanillezucker
150	g	Zucker
1	EL	Sojamehl
1	Pack	Vanillepuddingpulver
1	EL	VeggEgg
	alternativ	1 EL Sojamehl + 1 Msp Kurkumapulver

Zutaten Topping

	einige	Blaubeeren TK oder frisch

Zubereitung

Nudelsieb mit einer Mullwindel auslegen, den Sojajoghurt hineingeben und das Ganze in eine größere Schüssel stellen, in der die Soja'molke' hineinfließen kann. Das kommt über Nacht in den Kühlschrank.

Den Teig zubereiten. Dazu alle trockenen Zutaten mischen. Margarine erwärmen und mit der Sojamilch hinzugeben. Teig mit den Händen geschmeidig kneten und in eine runde Springform geben. Mit den Händen dünn in die Form drücken und den Teig an den Seiten hochziehen. Überall sollte der Teig so dünn wie möglich sein.

Den Sojajoghurt aus dem Sieb nehmen und die 'Molke' weggießen. Mit den anderen Zutaten (außer der Margarine) vermischen bis eine homogene Masse entsteht. Margarine erwärmen und diese erst zum Schluss hinzufügen. Diese Masse in die Springform geben. Dass, was von dem hochgezogenem Teig übersteht vorsichtig mit den Fingern bis zur Grenze der Qvarkmasse herunterdrücken. Blaubeeren drüberstreuen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen und Kuchen für 60 Minuten backen. Mindestens über Nacht, besser 24 Stunden, ziehen und sacken lassen!