

Veganer Käsekuchen

Vorbereitung

150g Cahewnnüsse mit kochendem Wasser bedecken, 1 Stunde ziehen lassen und dann gründlich abtropfen lassen.

Ofen auf **180°C** vorheizen.

Der Boden

200g Spekulatiuskekse (oder vergleichbares) fein zerbröseln.

100g Margarine schmelzen und mit zerbröselten Keksen mischen und am Boden der Springform platt drücken.

Bis zu **20 min** bei **180°C** backen. (Dieser Schritt ist nicht zwingend nötig, sorgt aber für einen etwas stabileren Boden.)

Danach ein Blech mit Wasser füllen, in den Ofen stellen und Temperatur auf **160°C** reduzieren.

Die Füllung

1	Orange	auspressen und Zesten reißen und von
2 Dosen	Kokosmilch	den Rahm abschöpfen. Den Orangensaft und die
		Zesten und den Kokosrahm mit den vorbereiteten
		Cashews,
300g	veganem Frischkäse	,
200ml	Ahornsirup	oder
150g	Zucker	,
20g	Margarine	und
1 Prise	Salz	in einem Mixer zu einer cremigen, gleichmäßigen
		Masse zerhackeln. einen Teil davon abschöpfen
		und mit
1 1/2 EL	Speisestärke	verrühren. Diese Masse gründlich mit dem Rest
		vermischen und vorsichtig auf den Boden gießen.

Nach 1 Std Wartezeit glatt ruckeln und ca **10 min** backen. Ofen auf **125°C** runterdrehen und **85 min** backen (Wenn sich eine Haut bildet, ist er fertig. Der Stechtest funktioniert bei diesem Kuchen **nicht**). Den Kuchen langsam abkühlen lassen.