

# Käsekuchen vegan

## Boden

80 g Öl                    Rapsöl bringt Farbe  
100 g Zucker            gerne braunen Rohrzucker  
250 g Mehl               gerne Dinkelmehl, frisch gemahlen  
1 El Backpulver  
Prise Salz  
1 TI Zimt

## Füllung

1.000 g Tofu            beim Asiaten nebenan am Stück und im Kilo  
250 g Zucker  
4 El Maisstärke  
1 TI Vanille  
1 Zitrone Bio, Saft und Schale  
1 El Öl  
2 El Hafermilch

## Backen

Teig und Füllung mit etwas Hafermilch verdünnen, bis sie "fließen"

Form fetten - da habe ich gepfuscht und ein bisschen Butter genommen und mit Sesamkörnern ausgestreut

Teig zuerst innen am Rand auftragen und verstreichen, dann den Rest am Boden verteilen

90 min bei 160° Umluft – dann wird er nicht so braun obendrauf

Schmeckt auch nach zwei oder drei Tagen noch gut. Aber frisch aus der Röhre zum Reinsetzen ..