

Veganer Käsekuchen

mit Erdbeer-Rhabarber-Soße



PORTIONEN

12



DAUER

90 Min.



SCHWIERIGKEIT

Mittel

ZUTATEN

80 g	Haferflocken	Erdbeer-Rhabarber-Soße:	
50 g	Mandeln	2 Stängel	Rhabarber
150 g	getrocknete Aprikosen	100 g	Erdbeeren
3	Feigen	1 EL	Vollrohrzucker
300 g	Cashewnüsse	1/2 dl	Wasser
175 g	gekochte Kichererbsen		
400 g	Kokosmilch		
120 g	Ahornsirup		
2 EL	Tahini		
2 EL	Maisstärke		
1 TL	Vanille		
1 Prise	Salz		
	Schale von 2 Zitronen		
	Saft von 1 1/2 Zitronen		
Etwas	Salz		



ZUBEREITUNG

1. Die Cashewnüsse 15 Minuten in heißem Wasser einweichen.
2. Die Haferflocken und Mandeln im Mixer pulvrig mixen.
3. Aprikosen, Feigen, Salz und etwas Wasser hinzugeben und zu einem Teig mixen und diesen in einer Springform ausdrücken.
4. Cashewnüsse, Kichererbsen, Kokosmilch, Ahornsirup, Tahini, Maisstärke, Vanille, Salz, Zitronenschale und -saft und im Mixer cremig mixen.
5. Die Creme in der Springform verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 185 °C Ober- und Unterhitze 45 Minuten backen.
6. Rhabarber und Erdbeeren schneiden. Vollrohrzucker und Wasser hinzugeben. 10 Minuten kochen. Etwas Soße auf ein Stück Käsekuchen verteilen und servieren.