

Apfel-Käsekuchen

von Tanja Mueller (tanja@antiSpe.de)

Teig

- 1 Pk (250g) weiche Margarine
- 1 T (150g) Zucker
- 1 TL Natron
- 170g Weizenvollkornmehl
- 200g Weizenmehl
- 1/2 TL Zimt
- 1 Prise Salz

Belag (Tofu)

- 1 Pk (500g) Tofu
- 3/4 T Zucker
- 50 g Margarine
- 3/4 T Sojamilch
- 3 EL Stärke
- 1 TL Natron
- 1/2 Zitrone (Saft und Schale)

Belag (Äpfel)

- 6 Äpfel (je ca. 100 g)
- 1/2 Zitrone (Saft)
- 1 TL Zimt
- 3 EL Zucker

- Margarine, Zucker, Natron, Mehl, Zimt und Salz zu einem Teig kneten, zu einer Kugel formen und zugedeckt im Kühlschrank mind 1/2 Stunde ruhen lassen.
- Für den Tofu-Belag Tofu, Zucker und Margarine pürieren.
- Sojamilch, Stärke, Natron, Saft und die geriebene Schale einer halbe Zitrone zugeben.
- Nochmal durchpürieren, bis eine homogene Masse entstanden ist.
- Die Äpfel schälen, achtern und die Teile in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.
- Mit Zitronensaft beträufeln, Zimt und Zucker dazugeben, alles vermischen.
- Boden und Rand einer gut eingefetteten Springform (28cm) mit ausgerolltem Mürbeteig auslegen (ca. 1/3 übriglassen für Streusel).
- Äpfel daraufgeben.
- Tofumasse darübergerben und verteilen.
- Den restlichen Mürbeteig in Streuseln auf der Tofumasse verteilen.
- Bei 200°C auf mittlerer Schiene ca. 70 Minuten backen, durch Vorheizen des Ofens verkürzt sich die Backzeit um ca. 10 Minuten.

Variante: Statt Äpfeln Kirschen, Aprikosen, Rhabarber oder anderes Obst nehmen, den Zimt weglassen und dafür in Teig sowie Tofumasse etwas Vanille geben.