



Veganer Blumenkohl-Cheesecake

Zeit gesamt
1h 10minZubereitungszeit
15minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Blumenkohl	350 g
Sojaghurt	400 g
Veganer Frischaufstrich, Natur	150 g
Speisestärke	75 g
Haferdrink	200 ml
Sonnenblumenöl	100 ml
Brauner Zucker	60 g
Knoblauch, granuliert	2 TL
Kurkuma	1 TL
Kokosnussöl	0.5 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, großer Topf, Schneebesen, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab, Springform 26 cm Durchmesser

1. Blumenkohl waschen und Strunk entfernen. In einem Topf 3 l Salzwasser auf hoher Stufe zum Kochen bringen, Blumenkohl auf mittlerer Stufe ca. 15 Min. sehr weich kochen, abgießen und in einem hohen Gefäß mit einem Pürierstab fein pürieren. Blumenkohlpüree beiseitestellen und abkühlen lassen.
2. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel Blumenkohl, Sojaghurt, veganen Streichgenuss Natur, Speisestärke, Haferdrink, Sonnenblumenöl, Zucker, Knoblauchpulver und Kurkuma gründlich mit dem Schneebesen vermengen.
3. In eine mit Kokosnussöl gefettete Springform mit 26 cm Durchmesser die Masse geben und durch mehrmaliges Klopfen Luftbläschen entweichen lassen. Für ca. 55 Min. goldbraun backen und auskühlen lassen.
4. Blumenkohl-Cheesecake auf vier Teller verteilen und genießen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	498 kcal
Kohlenhydrate	43 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	33 g