

Mandel-Käse Kuchen mit Sultanien (für eine Springform 18 cm)

Zutaten:

für den Mürbeteig

110 g Dinkelmehl Typ 630
1 EL Rapunzel Christallino Rohrzucker
1 Pr. Rapunzel Meersalz
50 g Rapunzel Pflanzenmargarine Prima
2 EL Mandeldrink

für die Mandel-Käse Creme

60 g Rapunzel Sultanien
2 EL Rum
80 g Rapunzel Pflanzenmargarine
¼ TL Backpulver
120 g Rapunzel Christallino Rohrzucker
1 Pr. Rapunzel Meersalz
2 EL rapunzel Nussmuss Dessert
1 Pck. Rapunzel-Pudding-Pulver Vanille
400 g Sojajoghurt
1 EL Zitronensaft



Zubereitung:

Mehl, Zucker und Salz mischen und mit Margarine und Mandeldrink zu einem Teig verarbeiten. Sobald er sich zu einer Kugel formen lässt in eine gefettete und mit Milch bestäubte Springform drücken und einen 3 cm hohen Rand bilden.

Sultanien und Rum in eine Schüssel geben und über Nacht oder mindestens 2 Stunden ziehen lassen. Margarine mit Zucker und Salz schaumig schlagen. Backpulver, Nussmus und Puddingpulver zugeben, dann nach und nach den Sojajoghurt einrühren. Mit Zitronensaft- und schale glatt rühren. Sultanien mit den Rum unterrühren.

Die Füllung auf den Mürbeteig geben und bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 45 Minuten backen. Den Kuchen vor dem Anschneiden mindestens eine Stunde abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 45 Minuten