Käsekuchen mit Walnussstreuseln und Blaubeeren

Zubereitungszeit:
Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten plus Backzeit

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	423,4 kcal/kJ	Fett:	25,6 g
Eiweiß:	14,7 g	Davon gesättige Fettsäuren:	7,5 g
Kohlenhydrate:	33,3 g	ungesättige Fettsäuren:	18,1 g

Zutaten für 16 Portionen :

Zutaten für 16 Stück:

500 g	Seidentofu
200 g	kalifornische Walnüsse
200 g	Mehl
190 g	Rohrzucker
5 EL	Olivenöl
200 g	Vollkornkekse
2 1/2 EL	Honig
5	Eier
500 g	Frischkäse
1	Spritzer Zitronensaft
	Zitronenschale (unbehandelt), gerieben
125 g	Blaubeeren

Außerdem:

Backform mit 26 cm Durchmesser

Zubereitung:

Zubereitung:

1. Der Seidentofu wird mit Küchenpapier umwickelt und für zwei Minuten in der Mikrowelle bei 500 Watt erhitzt. Anschließend den Tofu abtropfen lassen.

2. 50 Gramm der Walnüsse im nicht vorgeheizten Backofen bei 160°C (Umluft: 140°C, Gas: Stufe 1-2) für 10 Minuten rösten.

3. Anschließend die gerösteten Walnüsse, 100 Gramm Mehl, 65 Gramm Zucker und 4 EL Olivenöl gründlich miteinander zu groben Krümeln vermengen. Die Mischung beiseitestellen.

4. Die Backform mit Backpapier auslegen. Die Vollkernkekse und die restlichen Walnüsse in eine verschließbare Plastiktüte geben und mit Hilfe eines Nudelholzes zerbröseln. In einer Rührschüssel die zerhackten Keksbrösel, die Walnüsse und einen Esslöffel Olivenöl und Honig vermischen. Die Keks-Teigmasse wird im Anschluss mit einem Löffel auf dem Boden der Kuchenform ausgebreitet und angedrückt.

5. Den Ofen auf 170°C (Umluft: 150°C, Gas: Stufe 2) vorheizen. Den Seidentofu in eine neue Rührschüssel geben und so lange rühren, bis er eine weiche und ebene Konsistenz erreicht hat. Zum Tofu restlichen Zucker, die Eier, den Frischkäse, einen Spritzer Zitronensaft, die Zitronenschale und das restliche Mehl hinzugeben und gründlich vermengen.

6. Die Tofu-Frischkäsemischung auf dem Keksboden in der Kuchenform verteilen. Anschließend die Walnusskrümel und Blaubeeren gleichmäßig auf die cremige Oberfläche streuen. Dann den Kuchen bei 170°C (Umluft: 150°C, Gas: Stufe 2) für 50 Minuten backen und danach für weitere drei Stunden zum Auskühlen in den Kühlschrank.