

# Projekt „Veganer Käsekuchen“

Wer mag ihn nicht, den guten alten Käsekuchen... Ich zumindest kenne niemanden... Sogar diejenigen, die nicht so scharf auf Süßkram und Kuchen sind, mögen ihn... Ich mochte ihn immer pur am liebsten, ohne viel Gedöns wie Früchte, dicke Ränder aus Mürbeteig oder Baiserdecke. Fertiger Blätterteig (man muss nicht immer alles selber machen), schön viel Quark, das war's. Und dann direkt aus dem Kühlschrank...

Meine Mission ist es, nicht zu missionieren, sondern mit Ergebnissen zu glänzen! So bin ich seit Monaten damit beschäftigt, einen abwechslungsreichen und genussvollen Speiseplan neu zu erschaffen, auf veganer Basis. Nicht annähernd so kompliziert, wie ich dachte! Es macht unglaublich viel Spaß und vieles ist von Hause aus vegan...



## Veganer Käsekuchen mit Quarkalternative gebacken

Am Käsekuchen bin ich aber fast ein wenig verzweifelt. Da habe ich einiges probiert, um zu erkennen, Quark ist nicht so einfach zu ersetzen! Ich wollte das Projekt schon begraben, weil man auch gut ohne Käsekuchen leben kann, aber durch Zufall bin ich auf eine Quarkalternative gestoßen, die das Ergebnis fast identisch zum Original macht! Fast, nicht ganz... Dadurch, dass Eier, im Besonderen der Eischnee fehlt, ist die Konsistenz letztendlich eine andere. Nicht ganz so locker... Aber wer die französischen Tartes mag oder den American Cheesecake, der wird dieses Rezept lieben!

Na ja, es müßte nicht an eine Tarte erinnern, zumindest nicht von der Optik, hätte ich meine im Durchmesser kleinere Springform (22 cm) genommen. Das habe ich aber verschusselt und ihn in der größeren (26 cm) gebacken...

Auf alle Fälle sorgen Zitronensaft und -schale für ganz viel natürliches Aroma und ich bin mir sicher, dass meine nicht veganen Gäste zukünftig nichts zu beklagen haben...

## **Rezept für Veganen Käsekuchen**



Veganer Käsekuchen, der in Optik und Geschmack an eine französische Zitrontarte oder einen American Cheesecake erinnert

### **Zutaten:**

- 1 Packung Blätterteig aus Dinkelmehl (vegan)
- 2 Becher Quarkalternative (à 400 g)
- 2 Packungen Pudding-Pulver mit Vanillegeschmack (à 37 g)
- 200 g Rohrohrzucker
- 100 g Pflanzenmargarine
- 1 Zitrone (Saft und Schale)

### **Zubereitung:**

Margarine bei geringer Temperatur schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Quarkalternative, Zucker, Zitronensaft und -schale, Vanillepudding und Margarine in der Küchenmaschine zu einer glatten Masse verrühren.

Den Blätterteig in die Springform drücken und einen etwa vier Zentimeter hohen Rand stehen lassen (Angabe für eine Springform mit 26 cm Durchmesser). Die Käsekuchenmasse einfüllen und im vorgeheizten Backofen (180 Grad, Ober- und Unterhitze) etwa 50 Minuten backen. Man sieht es an der appetitlich, goldgelben Farbe, wenn der Kuchen fertig ist. Ansonsten noch 5 bis 10 Minuten zugeben.



Den Käsekuchen in der Form komplett abkühlen lassen und erst dann auf eine Kuchenplatte verfrachten

Auf alle Fälle im geöffneten Backofen komplett auskühlen lassen! Am besten danach noch kurz in der Form in den Kühlschrank stellen! Dadurch, dass die Eier fehlen, die für

die Bindung sorgen, brauchen vegane Kuchen sehr viel mehr Zeit zum Festwerden.