

Rezept

Veganer Cheesecake

Ein Rezept von Veganer Cheesecake, am 22.07.2024

Zutaten

Für den Teig

120 g kalte vegane Pflanzenmargarine	220 g Mehl
1 Prise Salz	80 g Zucker (z. B. Vollrohr- oder Kokosblütenzucker)
3 EL Eiswasser	

Für die Füllung

100 g vegane Pflanzenmargarine	$\frac{1}{2}$ Zitronen
500 g vegane Quark-Alternative	100 g Kokosmilch
100 g Zucker (z. B. Vollrohr- oder Kokosblütenzucker)	1 Pck. veganes Vanillepuddingpulver

Außerdem

Öl für die Form (ersatzweise vegane Pflanzenmargarine)	Mehl zum Arbeiten
--	-------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (20 cm Ø), 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal, 19 g F, 5 g EW, 33 g KH

Zubereitung

1. Die Margarine klein würfeln. Mehl, Margarine, Salz, Zucker und Eiswasser in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. kalt stellen.
2. Inzwischen die Margarine in einem kleinen Topf zerlassen. Aus der Zitronenhälfte 2 EL Saft auspressen. Quark, Kokosmilch, zerlassene Margarine, Zucker, Vanillepuddingpulver und Zitronensaft in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts so lange verrühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Die Füllung kalt stellen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Springform fetten. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis (etwas größer als 20 cm Ø) ausrollen und gleichmäßig in die gefettete Form drücken. Dabei einen 3-4 cm hohen Rand formen. Die Füllung in die Form geben. Den Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 1 Std. backen. Sollte die Oberfläche des Cheesecakes gegen Ende der Backzeit zu dunkel werden, die Springform locker mit Alufolie abdecken.
4. Den Ofen ausschalten und den Kuchen noch weitere 10 Min. bei geöffneter Backofentür ruhen lassen. Dann herausnehmen und ca. 1 Std. abkühlen lassen. Es ist normal, wenn die Füllung noch etwas flüssig erscheint. Den Kuchen dann für weitere 5 Std. (oder über Nacht) in den Kühlschrank stellen. Erst anschließend aus der Form lösen.