

## Veganer Käsekuchen

mit WE ♥ PLANTS QUASI, der Quarkalternative und WE ♥ PLANTS Kochcreme

Zutaten für eine Springform (Ø 26 cm):

### Mürbeteigboden

250 g Mehl (Typ 405)  
 100 g Zucker  
 15 g Vanillezucker  
 5 g Backpulver  
 2 g Salz  
 8 g \*Eiersatzmischung  
 40 g Wasser  
 125 g weiche Margarine (vegan)

### „Quasi“creme

125 g weiche Margarine (vegan)  
 150 g Zucker  
 16 g \*Eiersatzmischung  
 80 g Wasser  
 1000 g WE ♥ PLANTS QUASI  
 20 g Speisestärke  
 170 g WE ♥ PLANTS Kochcreme  
 20 g Zitronensaft  
 80 g Vanille Pudding-Pulver

### \*Eiersatzmischung:

50 g Maismehl (Mondamin)  
 5 g Johannisbrotkernmehl  
 Beiden Zutaten mit etwas Wasser mischen und ein paar Minuten quellen lassen.

### Bei Bedarf:

#### \*\*veganer Eischnee aus Aquafaba

*Durch den veganen Eischnee wird die Quasicreme noch etwas lockerer und fluffiger!*

200 g Wasser  
 10 g Aquafaba Pulver  
 100 g Puderzucker  
 1 TL Guarkernmehl  
 4-8 Tropfen Zitronensaft

Die Zutaten der Reihe nach in eine Schüssel geben und verrühren. Dann mit einem Mixer die Masse ca. 4 min lang aufschlagen, bis sie schaumig ist. Anschließend vorsichtig unter die fertige Quasicreme heben.



**Zubereitung:****Mürbeteigboden**

Springform einfetten. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel gut vermischen. Weiche Margarine und die \*Eiersatzmischung hinzufügen. Alles per Hand oder mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in der gefetteten Springform verteilen, am Rand festdrücken und einen ca. 2,5 cm hohen Rand formen.

**Quasicreme**

Margarine mit dem Zucker und der \*Eiersatzmischung aufschlagen. Nach und nach **WE ♥ PLANTS QUASI** hinzugeben. Speisestärke, **WE ♥ PLANTS Kochcreme**, Zitronensaft und Vanillepuddingpulver unter ständigem Rühren vermischen und anschließend unter die Quasimasse heben. Rühren, bis eine homogene Masse entsteht. Danach die Quasicreme auf den vorbereiteten Boden geben.

**Tipp!** Bei Bedarf kann noch \*\*veganer Eischnee unter die fertige Quasicreme gehoben werden. In dem Fall kann die Zuckermenge bei der Quasicreme dann etwas reduziert werden.

