

Käsekuchen: so cremig



Für den Mürbeteigboden:

Schritt 1 - Zutaten in eine Schüssel geben

Mehl, Backpulver, Salz, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mischen und die kalte Butter in kleinen Würfeln dazugeben.

Schritt 2 - Mürbeteig kneten

Alles zügig zu einem gleichmäßigen Teig verkneten und diesen als runde Platte in Frischhaltefolie wickeln. Den Mürbeteig ca. 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Schritt 3 - Mürbeteig ausrollen

Die Springform gut einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche den Mürbeteig mit einem Nudelholz kreisrund ausrollen.

Schritt 4 - Mürbeteigboden formen

Dann den Teig in der Springform zu einem Boden andrücken und einen hohen Rand nach oben ziehen.

Für die Käsekuchen-Masse:

Schritt 5 - Butter schmelzen

Butter in einem Topf bei geringer Wärme schmelzen und beiseitestellen.

Schritt 6 - Zutaten für Käsekuchen-Masse verrühren

In einer Schüssel Sojajoghurt mit Zucker, Puddingpulver, Speisestärke und Zitronensaft mit einem Schneebesen glattrühren.

Schritt 7 - Butter hinzugeben

Nun die flüssige Butter unterrühren.

Schritt 8 - Käsekuchen-Masse auf Boden gießen und Kuchen backen

Die Masse auf dem Mürbeteigboden verteilen und den cremigen veganen Käsekuchen im Ofen auf mittlerer Schiene 60-70 Minuten backen.

Den Ofen abstellen und den fertig gebackenen Käsekuchen im geschlossenen Ofen noch weitere 30-40 Minuten ruhen lassen. Vor dem Lösen aus der Backform vollständig auskühlen lassen!

Zutaten:

1 Springform (Ø 20 cm)

Für den Mürbeteigboden:

230 g Mehl

1 TL Backpulver

Prise Salz

80 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

130 g Butter

Für die Käsekuchen-Masse:

115 g vegane Butter

850 g Sojajoghurt

120 g Zucker

1 Päckchen Puddingpulver,
Vanille

20 g Speisestärke

3 EL Zitronensaft