



Winterlicher Chai-Käsekuchen

🕒 Vorbereitung: 25 Minuten 👤 Portionen: 12
Zubereitung: 60 Minuten
Total: 85 Minuten

Zutaten für einen Käsekuchen (12 Portionen)

Für den Teighoden (Springform mit dem Durchmesser 26 cm)

- 300 g Dinkelmehl type 630
- 100g Margarine in Stückchen geschnitten (ich benutze Bio-Aslan)
- 1 TL Weinstein-Backpulver
- 1 kl. TL Zitronensaft (oder Apfelessig zur Aktivierung des Backpulvers)
- 50 g Ahornsirup oder Agavendicksaft
- 1 kl. TL Zimt
- 3 EL kaltes Wasser

Für die Füllung

- 150 ml Pflanzendrink
- 2 Teebeutel Chai-Tee Eurer Wahl (= optional, verstärkt aber den Chai-Geschmack)
- 1 Dose weiße Cannellini-Bohnen (240 g Abtropfgewicht)
- 800 g Sojade Quark-Alternative (entspricht 2 Bechern)
- 50 g Margarine (z.B. Bio-Aslan)
- 120 g Rohrzucker (alternativ ca. 60 g Agavendicksaft oder Reissirup)
- 70 g Speisestärke
- 1 EL Chai-Gewürz (ich habe "Chai Küsschen" der Firma Sonnentor verwendet)
- 1-2 EL Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung (ca. 25 Minuten + 60 Minuten Backzeit + 30-60 Minuten Kühlzeit)

1. Alle für den Teig angegebenen Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten. Teig bis zur weiteren Verwendung im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Ein Blatt Backpapier über den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) spannen, Form schließen und überstehendes Backpapier mit einer Schere einkürzen. Seitenwände der Form kräftig mit Margarine einfetten.
3. 150 ml Pflanzenmilch erhitzen und darin anschließend 2 Teebeutel Chai-Tee bis zur weiteren Verwendung ziehen lassen.
4. Die weißen Cannellini-Bohnen in ein Sieb geben und kräftig mit Wasser spülen. Bohnen anschließend im Hochleistungsmixer pürieren. Teebeutel aus dem Pflanzendrink entfernen und diesen zu den Bohnen schütten. Nochmals kurz mixen. Nun 2 Becher Sojade-Quark-Alternative, 50 g Margarine in Stückchen geschnitten, 120 g Rohrzucker, 80 g Speisestärke und 1 EL Chai-Gewürz in den Mixer dazu geben und alles zu einer feinen Masse pürieren.
5. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und in die vorbereitete Springform geben. Die Seitenränder etwa 4-5 cm hochziehen. Dann die Füllung in den Teig gießen (sie ist in diesem Stadium noch sehr flüssig!).
6. Käsekuchen bei 175 Grad Umluft rund 60 Minuten backen.
7. Den Kuchen nach der Backzeit vollkommen auskühlen lassen, bevor Ihr ihn anschneidet! Kuchen mit Puderzucker bestäubt servieren.

Falls Ihr mehr über die Produkte der Firma Sojade wissen möchtet, findet Ihr [hier](#) alle weiteren Informationen.

Der Käsekuchen sollte wirklich gut auskühlen. Dann ist die Schnittfestigkeit perfekt! Da wir den Kuchen zu zweit gegessen haben, hatten wir Stücke davon insgesamt sechs Tage lang im Kühlschrank, bis alles aufgefuttert war. Noch am letzten Tag sah der Kuchen einwandfrei aus und schmeckte so bombastisch wie am ersten Tag. Er lässt sich also auch gut vorbereiten und hält rund eine Woche im Kühlschrank frisch.

Tipp: Wenn Ihr möchtet, könnt Ihr Dattelpfeffer über den Kuchen träufeln. Das schmeckt super lecker und sieht wunderschön aus. Dafür 4 entsteinte Medjoul-Datteln mit 70 ml Pflanzendrink, 1 EL Zitronensaft, 2 EL Ahornsirup sowie einem TL Chai-Gewürz im Mixer pürieren und die Konsistenz mit Wasser beliebig verdünnen. Dattelpfeffer über den Kuchen träufeln!