

Winterlicher Chai-Käsekuchen

° Dieser Beitrag entstand in Kooperation mit der Firma Sojade °

It's cake o'clock, Ihr Lieben und es gibt KÄÄÄSEKUCHEN!! Wer ist mit dabei?! Für diesen traumhaften veganen Käsekuchen habe ich die neue Bio-Quark-Alternative der Firma Sojade getestet. Wird der Kuchen damit schön cremig? Lässt sich mit der Quark-Alternative gut backen? Wie ist der Geschmack? Ich bin ja schon lange ein großer Fan der Firma Sojade und war sehr gespannt auf das Ergebnis. Denn das Sojade Naturjoghurt findet Ihr hier auf dem Blog in ganz vielen Rezepten und sofern ich eine Art "Quark" benötigt habe, lies ich bislang das Sojajoghurt immer durch einen Filter abtropfen. Doch langes Warten und die "Tropferei" im Kühlschrank gehören nun der Vergangenheit an. Schaut Mal, wie wunderbar schnittfest und cremig der Käsekuchen mit der Sojade-Quark-Alternative gelungen ist. Und der Geschmack - ich sag' Euch, ein Traum! Das Rezept für diesen klassischen veganen Käsekuchen habe ich mit "Chai-Gewürz" in eine herrliche winterlichen Variante abgewandelt. Und - ich habe noch einen ganz tollen Trick angewendet: Normalerweise enthält die Füllung von veganem Käsekuchen sehr viel Fett in Form von Margarine, um die gewünschte Cremigkeit und die zarte Konsistenz zu erhalten. Doch wie ihr wisst, reduziere ich gerne den Fettgehalt meiner Rezepte. Daher habe ich nur 50 g Margarine für die gesamte Füllung verwendet. Statt viel Fett, enthält die Füllung zusätzlich zur leckeren Quark-Alternative eine ganze Dose pürierter, weißer Cannellini-Bohnen. Diese sorgen für eine fluffig-cremige Konsistenz und man kann geschmacklich nicht erahnen, dass Bohnen verwendet wurden. So spart Ihr nicht nur leere Kalorien ein, sondern gebt Eurem Käsekuchen noch einen gesunden Kick mit vielen Proteinen und langkettigen Kohlenhydraten hinzu. Genial, oder? Ich bin super gespannt auf Euer Feedback - lasst es Euch schmecken, Eure Käsekuchenprinzessin Lea

Zutaten für einen Käsekuchen (12 Portionen)

Für den Teigboden (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)

Alle für den Teig angegebenen Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten. Teig bis zur weiteren Verwendung im Kühlschrank ruhen lassen. 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. 150 ml Pflanzenmilch erhitzen und darin anschließend 2 Teebeutel Chai-Tee bis zur weiteren Verwendung ziehen lassen. 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. 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!). Käsekuchen bei 175 Grad Umluft rund 60 Minuten backen. 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 Dattelnkaramell 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. Dattelnkaramell über den Kuchen träufeln!

Rezepte, die ebenfalls interessant sein könnten

- [Raw Himbeer-Cheesecake](#)
- [Gestürzter Quittenkuchen](#)
- [Bananenbrot](#)