



STÄDTER®

Veganer Käsekuchen mit Himbeer-Soße

FÜR EINE Ø 24 CM SPRINGFORM | ARBEITSZEIT: CA. 30 MIN. | BACKZEIT: CA. 60-70 MIN.

Zutaten für den Mürbeteig: 225 g Mehl, 100 g Zucker, ½ Pck. Backpulver, 1 Prise Salz, 1 TL Vanille-Extrakt, 120 g vegane Butter, 1-2 EL Wasser | **Zutaten für die Käsekuchenmasse:** 400 g veganer Quark, 500 g Soja-Joghurt, 150 ml Soja-Cuisine, 150 g Zucker, 2 Pck. Vanillepuddingpulver, ½ Zitrone, 50 g flüssige vegane Butter | **Zutaten für die Himbeer-Soße:** 300 g TK-Himbeeren, 3 EL Wasser, 1 TL Stärke, 2 EL Zucker

Zubereitung des Mürbeteigs:

Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Alle Zutaten bis auf das Wasser in eine Rührschüssel geben und verkneten. Das Wasser nach und nach hinzugeben bis man einen geschmeidigen Teig hat. Mit dem Teig den Boden und den Rand der Springform auskleiden. Kurz kalt stellen.

Zubereitung der Käsekuchenmasse:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und glatt rühren bis keine Klumpen mehr zu sehen sind. Die Käsekuchenmasse in die vorbereitete Springform füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 60-70 Min. backen. Nach ca. 30 Minuten Backzeit den Kuchen

mit Backpapier abdecken und fertig backen. Anschließend den Ofen ausschalten und den Käsekuchen im geschlossenen Ofen 45-60 Min auskühlen lassen. Dann den Kuchen aus dem Ofen holen und komplett auskühlen lassen, am besten über Nacht, dann schmeckt er noch besser.

Zubereitung der Himbeer-Soße:

Die Himbeeren auftauen lassen und durch ein Sieb streichen. Das Himbeermark in einen Topf geben und mit 2 EL Wasser aufkochen. In einer Schüssel das restliche Wasser mit der Stärke anrühren, in die Himbeermasse rühren und alles kurz aufkochen lassen.

