

## Der beste & schnellste vegane Käsekuchen

Vorbereitung	45 Minuten
Kochzeit	60 Minuten
Wartezeit	4 Stunden
Portionen	12

### Zutaten

#### Boden

- 200 g Mehl
- 100 g vegane Margarine
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 EL Wasser, eiskalt

#### Füllung

- 100 g vegane Margarine
- 120 g Zucker
- 500 g Sojajoghurt, Natur, Zitrone o. Vanille
- 1 Pk. Vanillepuddingpulver
- 0,5 Stk. Bio-Zitrone
- 1 Prise Salz
- 120 ml Kichererbsen-Wasser
- 1 TL Weinsteinpulver

#### Kompott

- 500 g Rhabarber
- 300 g Erdbeeren
- 3 EL Zucker
- 0,5 TL Vanilleextrakt
- 2 EL Wasser

### Anleitungen

Für den Boden Mehl und die kalte Margarine zusammen mit Zucker und Salz schnell zu einem Mürbeteig verkneten. Ist er zu trocken, 2 – 3 EL eiskaltes Wasser unterkneten. Den Teig zu einem kleinen, dicken Fladen formen, in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Der Teig kann auch am Vortag zubereitet werden.

Ofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig für den Boden ca. 3 – 4 cm größer als die Springform ausrollen. Das geht übrigens am besten zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie. Den ausgerollten Teig in die gefettete Springform drücken und ringsherum einen Rand formen. Den Boden mehrmals mit der Gabel einstechen. Die Form mit dem Boden für 5 Minuten in den Tiefkühlschrank stellen. Danach ein Backpapier auf den Teig legen, mit getrockneten Hülsenfrüchten füllen und für 15 Minuten bei 180 °C im Ofen blindbacken.

Für die Füllung Zucker und Margarine mit dem Handrührer schaumig schlagen. Nun den Sojajoghurt dazugeben und dann nach und nach das Vanillepuddingpulver unterrühren. Die Schale der halben

Bio-Zitrone fein abreiben und sie danach auspressen. Die gesamte Schale sowie 1 EL Zitronensaft in die Joghurt-Masse geben, eine Prise Salz ebenfalls und alles nochmal durchrühren.

Die Kichererbsen abgießen und das Wasser auffangen. Davon 120 ml abmessen und in einer hohen Schüssel mit dem Handmixer steifschlagen, bis die Rührer beim Herausziehen Spitzen im Schnee hinterlassen. Genau wie bei richtigem Eischnee. Nun das Weinsteinpulver hinzugeben und ca. 2 Minuten weiterrühren. Den Kichererbsen-Schnee mit einem Spatel vorsichtig unter die Joghurt-Masse ziehen.

Die Füllung in den vorgebackenen Boden gießen und bei 180 °C auf der mittleren Schiene ca. 60 Minuten goldgelb backen. Der Kuchen wird am Ende der Backzeit noch sehr "wackelpuddingmäßig" sein. Er muss komplett auskühlen, damit er schnittfest wird.

Für den Kompott den Rhabarber waschen, die Enden abschneiden und die Stangen in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. In einem Topf den Rhabarber zusammen mit Zucker, Vanille und Wasser für 10 – 15 Minuten köcheln lassen. Währenddessen die Erdbeeren putzen und ebenfalls in Stücke schneiden. Hat der Rhabarber Kompott-Konsistenz, den Herd abschalten und die Erdbeeren unterrühren. Komplett erkalten lassen.

## **Rezept Hinweise**

Mit Kichererbsen-Wasser ist das Einlegewasser von gekochten Kichererbsen aus Dose bzw. Glas gemeint, 120 ml entspricht z.B. 1 Glas von Alnatura.