

Schnelle Backmischung für 1 runden Käsekuchen

Zubereitung 10 Minuten, Backzeit 50–60 Minuten

Zubereitung mit Ei & Quark

Sie geben dazu:

125g Butter, 4 Eier, 750g Quark, Saft ½ Zitrone

1) Der schnelle Boden

Die Butter oder Margarine flüssig machen und mit der Grundmischung für den Boden verrühren. Kurz stehen lassen. Die Flockenmasse in eine ungefettete Springform (Ø 24 cm) füllen. Am Boden fest andrücken und an den Seiten ca. 2 cm hochziehen. Keine Sorge, wenn alles etwas bröselig wirkt, die Flocken werden beim Backen fest und knusprig. **Tipp:** Mit der Rückseite eines Esslöffels in kaltes Wasser gedippt, lassen sich die Flocken gut an die Form pressen.

2) Die schnelle Füllung

Für die Füllung Eier, Quark und Zitronensaft zusammen mit der Grundmischung für den Belag in die Schüssel geben und mit einem Schneebesen kurz und kräftig rühren. Es ist nicht nötig, die Eier zu trennen. Für die ei- und milchfreie Zubereitung verrühren Sie einfach den Soja-Joghurt, den Zitronensaft und die Grundmischung für den Belag.

3) Backen

Die Quarkmasse bzw. Joghurtmasse in die Form füllen und gleichmäßig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 50–60 Minuten auf der untersten Schiene backen. So wird der Kuchen von unten schön kross und von oben nicht zu dunkel. Der Kuchen ist fertig, wenn die Quarkmasse auch in der Mitte hochgekommen ist. Im Gasherd auf Stufe 3 backen. Bitte nicht mit Umluft backen. Der vegane Kuchen erreicht erst nach dem Erkalten die optimale Schnittfestigkeit.

Vegane Zubereitung

Sie geben dazu:

125g Margarine, 750g Soja-Joghurt natur oder Vanille, Saft ½ Zitrone

Variationen

Mit ganz einfachen Zutaten lassen sich die verschiedensten Käsekuchen zaubern. Rühren Sie die Extra-Zutaten nach Schritt 2 in die Füllung.

Veganer Apfelkuchen

400g Soja-Joghurt statt 750g, dazu 200g Apfelmus, etwas Zimt, Salz und Safran

Schoko-Käsekuchen

2 Esslöffel Schokoraspel

Mandel-Käsekuchen

2 Esslöffel Mandelsplitter oder gemahlene Mandeln

Apfel-Käsekuchen

1 Apfel grob geraspelt

Rosinen-Käsekuchen

2 Esslöffel (60g) Rosinen oder Sultaninen

Kokos-Käsekuchen

5 Esslöffel Kokosraspel

Vanille-Käsekuchen

1 Messerspitze Bourbon-Vanille

Zitronen-Käsekuchen

1 Teelöffel geriebene Zitronenschale

Für fruchtige Variationen belegen Sie den Flockenboden erst mit Früchten (z. B. Sauerkirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren), bevor Sie die Füllung in die Form geben.