

Türchen 11 | Advent Calendar Door 11

Rezept: Veganer „Käsekuchen“ mit Spekulatius

Utensilien

- Springform (18 cm, wenn größer: Zutatenmengen vervielfachen)
- Nudelholz oder ähnliches Küchenwerkzeug (zum Zerkleinern der Kekse)
- Optional: Spritzbeutel

Zutaten

- 180 g Spekulatius-Kekse
- 50 g Margarine
- 1/2 Teelöffel Agar Agar (pflanzliches Geliermittel, auffindbar in Bio-Märkten oder im Bio-Sortiment von Supermärkten)
- 1/2 Teelöffel Mineralwasser
- 150 ml pflanzliche Sahnealternative (gesüßt, zum Aufschlagen)
- 225 g Frischkäse, vegan
- 2 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

1. Alle Kekse (bis auf 4) z. B. mit einem Nudelholz gut zerkleinern. Dafür die Kekse beispielsweise in einen Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und mit dem Nudelholz zerkleinern.
2. Die Margarine in einem Topf erwärmen und schmelzen lassen. Derweilen das Agar Agar im Wasser auflösen und dann in die zerlassene Margarine einrühren. Die Kekskrümel hineingeben und vermengen. Springform einfetten und die Keksmasse auf dem Springformboden andrücken. Kalt stellen.
3. Die pflanzliche Sahne steif schlagen und esslöffelweise den veganen Frischkäse dazugeben. (Optional: 4 Esslöffel der Creme in einen Spritzbeutel geben, um den Kuchen abschließend zu dekorieren)
Die restlichen Spekulatius-Kekse zerkleinern und zusammen mit dem Vanillezucker in die Creme geben und vermengen. Die Creme in die Springform geben, gleichmäßig verteilen und mit Cremehäubchen aus dem Spritzbeutel verzieren. Den Kuchen für 20-30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit er schön fest wird.

[Quelle: https://vegane-rezepte.simply-v.de/rezepte/806/spekulativus-kaesekuchen?utm_source=facebook&utm_medium=post&fbclid=IwAR2m4qc7qXXAhtmUyGMCatALxLQP8B4y8IHTk9qQ7VYbCU5HRzIbja6-L7E]