



VEGANER KÄSEKUCHEN MIT FRÜCHTEN UND ZIMTKARAMELL

WWW.KATHRIN-REITER.DE

Teig:

- 300 g Dinkelmehl
- 150 g Margarine (Alsan Bio)
- 70 g Vollrohrzucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Schuss Rum oder Cognac

Füllung:

- 100 g Zucker
- 700 g veganer Quark (Alpro Skyr)
- 150 g Margarine (Alsan Bio), geschmolzen
- 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- ½ Zitrone, Schale abgerieben und Saft
- 1 TL Vanilleextrakt

Zimtkaramell:

- 150 g Vollrohrzucker
- 1 Zimtstange
- 80 ml Wasser

Belag:

- 1 Becher vegane Crème fraîche
- frische Früchte der Saison zum Belegen, z. B. aufgeschnittene Feigen, Trauben und Beeren.
- 2 EL gehackte Walnüsse

Zutaten für den Teig rasch verkneten und zu einer Kugel formen. Den Mürbeteig für ½ Std. kalt stellen und dann eine gefettete 26er Springform damit auskleiden.

Für die Füllung die Margarine in einem kleinen Topf schmelzen lassen, dann zusammen mit allen anderen Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einer cremigen Masse schlagen. Diese auf dem Mürbeteigboden verteilen, den Rand mit einer Gabel andrücken. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft ca. 60 Min. backen. Den Kuchen etwa eine Stunde auskühlen lassen und anschließend für mindestens eine weitere Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Für die Karamellsauce den Zucker in einen Topf geben, auf dem Herd erhitzen bis der Zucker zu schmelzen beginnt, die Zimtstange zugeben und mit Wasser aufgießen. Ein wenig einkochen lassen, bis die Sauce dickflüssig ist, dann abkühlen lassen und Zimtstange entfernen.

Die Crème fraîche glatt rühren und als dünne Schicht auf dem Kuchen verteilen, mit frischen Früchten und gehackten Walnüssen belegen. Zum Schluss die Karamellsauce über den Belag träufeln.