

Oma Luises Käsekuchen

Ich hab's schon oft erzählt: ich komme aus einer großen Familie. In der jede Tante, jede Großtante jede Oma ihren Spezial-Kuchen hatte. Zu den großen Familienfesten musste dann exakt dieser Kuchen gebacken werden. Das sorgte für Vielfalt und echte top-Meisterschat auf dem Kuchenbuffet. Dieses Rezept stammt ursprünglich von Oma Luise, wurde später aber immer von Tante Ursula gemacht und mitgebracht. Ich liebte diesen Käsekuchen. Und weil ich ihn so gerne mag, hab ich ihn natürlich vegan umgebaut.

Der Kuchen ist nicht für spontane Backaktionen, denn er braucht Vorbereitung. Und Käsekuchen braucht auch Übung. Ehrlich. In meiner Familie war es eine hohe Anerkennung, wenn man den perfekten Käsekuchen backen konnte. Also: Übung macht den Käsekuchen-Meister! Gehet hin und backt viele Käsekuchen. .-)

Ein Wort zum Sojajoghurt: ich bevorzuge Provamel Frühstücksjoghurt aus dem Tetra Pack. Der ist mit natürlicher Milchsäure Gärung gemacht und ist daher lekker säuerlich. Aber da scheiden sich die Geister und Geschmäcker. Probiert einfach selbst, welche Sorte euch am besten schmeckt!

Zutaten

Boden

150 g Mehl

65 g Zucker

65 g vegane Butter (Allsan)

½ TL Backpulver

1 Schnapsglas Sojamilch

Käsemasse

4 Pakete/Becher veganer Joghurt a 500 g

100 g Mehl

2 Pakete Vanille Puddingpulver

500 ml Milch

4 EL Sojamehl

300 g Zucker

Zitronensaft einer Zitrone

1. Am Abend vorher den Joghurt in ein Küchentuch füllen und abtropfen lassen. Am besten nicht mehr als 2 Becher pro Tuch. Wenn zu viel Masse in einem Küchentuch ist, tropft er nicht gut genug ab. Ideal ist, wenn aus 500 g Joghurt 300 g eingedickte Masse entstehen. Diese eingedickte Masse ist sehr „Quark“ ähnlich. Gerne zum Schluss den Joghurt im Tuch auch nochmal auspressen. Je dicker, je besser. Ziel sind 1 Kilo sehr dicke Quarkmasse.
2. Für den Boden alle Zutaten zu einem glatten, festen Teig verkneten.
3. Eine Springform mit Backpapier auslegen oder sehr gut einfetten. Den Teig in der Springform auskneten. Der Teig soll Boden und Wände in einer gleich dünnen Schicht gleichmäßig bedecken. Wichtig ist, dass auch der Rand schön hochgeknetet und bedeckt ist. Im Prinzip formt man eine Teigschüssel für die Quarkmasse.
4. Ofen auf 160° Grad vorheizen.
5. Alle Zutaten für die Käsemasse zu einer glatten Masse verarbeiten. Dazu am besten das Puddingpulver und das Sojamehl in der Milch vorlösen und dann in die Quarkmasse rühren.
6. Die Quarkmasse vorsichtig in die Teigschüssel giessen.
7. Bei 160 ° 1,5 Stunden backen. Die Quarkmasse sollte fest, aber auf anfassen noch leicht quabbelig/bouncy sein. Wenn der Kuchen oben bereits braun wird, aber noch nicht fest ist, aber die Quarkmasse noch recht flüssig -> mit Backpapier abdecken, da er sonst zu dunkel wird! Wenn sich die Quarkmasse richtig anfühlt den Ofen ausschalten, ABER den Kuchen noch drin stehen lassen und gute zwei Stunden im warmen Ofen auskühlen lassen. Dann erst heraus nehmen. Erst dann aus der Springform lösen, wenn er ganz und gar erkaltet ist!