

„Das ist der beste vegane Kuchen, den ich je gegessen habe!“, sagte meine Mutter am Telefon. Gleich nachdem sie ein Stück meiner veganen Version des *Kondenspiimakook* probierte hatte, rief sie mich an. - Und ich musste ihr zustimmen. Inzwischen hatte ich den Käsekuchen zum zweiten Mal gebacken und war immer noch ganz verliebt in seine Textur und Geschmack.

Das Veganisieren war dabei so einfach, dass ich mich fast schon darüber ärgere, dass ich es nicht viel früher ausprobiert habe. Aber anstatt der Vergangenheit hinterherzutauern, schaue ich nun nach vorne in eine neue Käsekuchenzukunft für mich.

Rezept: Veganer Käsekuchen mit süßer Kondensmilch und
Himbeeren | 2

Rezept: Veganer Käsekuchen mit süßer Kondensmilch und
Himbeeren | 3

Rezept: Veganer Käsekuchen mit süßer Kondensmilch und
Himbeeren | 4

Rezept: Veganer Käsekuchen mit süßer Kondensmilch und
Himbeeren | 5

Rezept: Veganer Käsekuchen mit süßer Kondensmilch und
Himbeeren | 6

Arbeitsschritte in 5 Bildern. (Fotos: Schlimme Helena / Nordisch.info)

Die von mir verwendete vegane gezuckerte Kondensmilch hatte ich das erste Mal auf

[Saaremaa](#) in einem Selver Supermarkt entdeckt. Es gibt sie inzwischen auch in manchen deutschen Supermärkten oder man kann sie [online bestellen](#)*.

Wer ein wenig Zeit hat, kann sich aber auch selber diesen süßen Ersatz herstellen. Die Google Suche dazu verweist auf viele Rezeptseiten und Blogs. Das einfachste ist eine 400 ml Dose Kokosmilch mit 125 g (braunem) Zucker aufzukochen bei mittlerer Hitze und dann 45 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen und dabei immer wieder umrühren, bis sich das Volumen halbiert hat.

Anschließend lässt man die gezuckerte Kondensmilch abkühlen und kann sie in Gläsern abgefüllt im Kühlschrank lagern. Sie hält sich bis zu fünf Tagen.

Eine weitere Herausforderung ist es, den estnischen Quark (*Kohupiim*) zu imitieren. Das war auch schon bei der nicht veganen Version des [Käsekuchens](#) notwendig.

Denn dieser estnische Quark ist deutlich fester und trockener als deutsche Versionen. Dafür sollte man ein paar Stunden Abtropfzeit mit einplanen, bevor es an das Backen gehen kann. Aber der Rest ist kinderleicht zuzubereiten. Versprochen!

Zutaten für eine 26er Springform:



Veganer Käsekuchen mit süßer Kondensmilch und Himbeeren, oder wie es in Estland heißt:
Vegan kondenspiimakook vaarikatega. (Foto: Schlimme Helena / Nordisch.info)

- 600 g veganer Quarkersatz (z.B. Cremige Quarkalternative von Simply V)
- 250 g vegane Kekse (z. B. [Biscoff Kekse von Lotus*](#))
- 100 g geschmolzene Margarine
- 1 Prise Salz
- 40 g Speisestärke
- 200 g vegane gezuckerte Kondensmilch
- 150 g Himbeeren
- 400 g vegane Crème fraîche (z.B. Creme Vega von Dr. Oetker)
- 50 g Zucker

Zubereitung:

1. Ein Nudelsieb mit einem sauberen Küchentuch auslegen, den veganen Quarkersatz hineingeben und die Küchentuchecken darüber falten. Für einige Stunden, idealerweise über Nacht, abtropfen lassen, bis der Quarkersatz fest statt cremig geworden ist.
2. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 160°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kekse zerbröseln. Hierzu kann man sie in einer Plastiktüte mit einem Nudelholz zerkleinern, in einer Schüssel mit einem Mörser zerstoßen oder in einer Küchenmaschine zermahlen.
3. Keksbrösel, eine Prise Salz und geschmolzene Margarine vermischen und auf den Springformboden gleichmäßig verteilen und andrücken.
4. In einer Rührschüssel abgetropften Quarkersatz, Speisestärke und Kondensmilch geben und zu einer cremigen Masse verrühren. Diese dann gleichmäßig auf dem Keksboden verteilen. Anschließend die Himbeeren waschen, trocken tupfen und auf der Quarkmasse verteilen. Dabei die Himbeeren ein wenig in die Quarkmasse drücken, so dass sie nicht einfach oben auf liegen.
5. Den Kuchen nun für 30 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben und backen. In der Zeit die Crème fraîche mit 50 g Zucker zu einem gesüßten Sauerrahm verrühren und zur Seite stellen.
6. Nach 30 Minuten den Kuchen aus dem Ofen nehmen, den zuvor angerührten süßen Sauerrahm gleichmäßig auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen und abermals für

10 Minuten im Backofen backen.

7. Nachdem der Kuchen fertig gebacken ist, mit einem scharfen Messer einmal am Rand entlangfahren, um den Kuchen vom Springformrand zu lösen und zurück in den ausgeschalteten Backofen stellen bei geschlossener Backofentür. So kann der Käsekuchen langsam abkühlen und man vermeidet bzw, reduziert die Bildung von Rissen.
8. Nach einer Stunde den Kuchen weiterhin im Kühlschrank für mindestens 3 Stunden abkühlen lassen. Am besten schmeckt er, wenn er noch eine Nacht durchkühlen konnte.

Head isu!

Helena

Unser ESTLAND-QUIZ zum Thema Geographie

[Geographie-Quiz Estland](#)

**Partnerlink*