

Vegane Cheesecake-Creme mit Sternaniscrumble

Zutaten für die Birnen (für 4 Personen):

- 2 mittelgroße Birnen
- 20 g Zucker
- 10 ml Wasser
- 0,2 Bio-Orange
- 50 ml vegane Schlagcreme

Orange auspressen und die Schale fein abreiben. Schale für die Creme beiseitestellen. Birnen schälen, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Birnenwürfel mit dem Orangensaft beträufeln. Zucker und Wasser in einen kleinen Topf geben und karamellisieren. Mit der Schlagcreme ablöschen. Birnenwürfel hinzufügen und etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Danach abkühlen lassen.

Zutaten für die Streusel:

- 120 g Weizenmehl Typ 405
- 0,5 Sternanis
- 35 g Zucker
- 70 g Margarine
- 20 g Kakaopulver
- 3 Prisen Fleur de sel

Ein Drittel des Mehls mit dem Sternanis mischen und in einem Blender/Mixer fein zermahlen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu Streuseln verkneten. 30 Minuten kaltstellen. Backpapier auf ein Backblech legen und die Streusel darauf verteilen. Bei 180 Grad Umluft etwa 15-17 Minuten knusprig backen. Danach abkühlen lassen.

Tipp: Wer mag, kann auch mehr Sternanis verwenden oder ihn durch Lebkuchengewürz ersetzen.

Zutaten für die Creme:

- 20 g Zucker
- 1 Päckchen veganes Sahnesteif
- 150 ml vegane Schlagcreme
- 250 g veganer Quarkersatz
- 0,5 Schote Vanille
- Orangenschale

Zucker und Sahnesteif mischen. Schlagcreme aufschlagen und die Zucker-Sahnesteifmischung einrieseln lassen. Quark in einer Schüssel glattrühren und die abgeriebene Orangenschale und das ausgekratzte Vanillemark dazugeben. Die aufgeschlagene Creme unterheben.

Die vorbereiteten Zutaten in Gläser schichten. Mit Bröseln und einigen Birnenwürfeln abschließen.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 17.03.2024

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen