Germknödel-Cheesecake

Der Germknödel-Cheesecake ist eine außergewöhnliche Kuchenkreation, die verschiedene Komponenten klassischer Germknödel auf elegante Weise neu interpretiert. Feiner Mohn, fruchtiges Pflaumenmus und eine zarte Vanillenote vereinen sich mit einer cremigen Käsekuchenmasse zu einem harmonischen Zusammenspiel aus Tradition und Raffinesse. Jeder Bissen erinnert an das himmlische Aroma frisch gedämpfter Germknödel – nur in einer verführerisch feinen Kuchenvariante.

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

Für den Kuchenboden:
160g Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei ODER 130g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis plus 1/4 gestrichener TL Xanthan
60g gemahlener Mohn
60g Zucker
1 P. Vanillezucker
1/2 TL Backpulver
1 Prise Salz
100g Butter (ggf. laktosefrei)
1 Ei

Für den Belag:
100g Pflaumenmus

Für den Mohnbelag:

60g gemahlener Mohn
2 P. Vanillezucker
160ml Milch (ggf. laktosefrei)
30g glutenfreier Hirse- oder Reisgrieß

Für die Käsekuchenmasse:
140g Zucker
2 Eier
500g Magerquark (ggf. laktosefrei)
200g Doppelrahmfrischkäse (ggf. laktosefrei)
125ml Milch (ggf. laktosefrei)
1 P. Vanillepuddingpulver

Für die Vanillesoße:
500ml Milch (ggf. laktosefrei)
1/2 P. Vanillepuddingpulver
1 EL Zucker

1. Für den Teig alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mischen. Butter und Ei zugeben und einen gleichmäßigen Teig herstellen. Den Teig in einer Springform verteilen und dabei einen kleinen Rand hochziehen. Den Teig, mitsamt der Springform, im Kühlschrank ruhen lassen, bis alle weiteren Komponenten zubereitet sind.
2. Für den Mohnbelag Milch und Vanillezucker in einen Kochtopf geben und unter rühren zum Kochen bringen. Dann vom Herd nehmen und Mohn und Grieß unterrühren. Beiseitestellen.
3. Alle Zutaten für die Käsekuchenmasse verrühren.
4. Den Teig mit Pflaumenmus bestreichen. Die Käsekuchenmasse darauf verteilen, dann die Mohnmasse teelöffelweise daraufgeben.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 55 Minuten backen. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig in der Form auskühlen lassen.
6. Für die Vanillesoße alle Zutaten in einen Kochtopf geben und unter Rühren einmal aufkochen lassen.
7. Den Germknödel-Cheesecake mit Vanillesoße servieren und

genießen.

Milchfrei – Tipp: Für den Kuchenboden 80g vegane Margarine verwenden. Für die Käsekuchenmasse 450g veganen Quarkersatz anstatt Magerquark einsetzen, Frischkäse durch eine vegane Variante auf Sojabasis austauschen. Milch durch 100ml Mandeldrink ersetzen. Für die Vanillesoße ebenfalls einen Pflanzendrink einsetzen.




rezepte-glutenfrei.de