

Veganer Winter-Cheesecake im Glas

Ein Dessert rundet das Festessen an den Weihnachtstagen ab und gehört zu einem leckeren Weihnachtsmenü einfach dazu. Da es gerade an diesen Tagen aber bekanntlich gerne mal stressig werden kann, brauchts ein Rezept, das sich gut vorbereiten lässt. Daher servieren wir dir hier einen winterlichen No-bake Cheesecake im Glas mit Knusperboden und Cranberry-Orangen Kompott.

Prep Time: 20 Min.

Serves: 2

Rezept herunterladen

Zutaten

- Für den Boden
 - 100 g glutenfreie und vegane Kekse (z.B. Spekulatius)
 - 3-4 EL flüssige, vegane Butter
- Für die Cheesecake-Masse
 - 300 g veganer Frischkäse
 - 150 g veganer Quark
 - 1 Kardamomkapsel
 - 1 Prise Tonkabohne
 - 50 g Agavendicksaft
 - 2 TL alkohlfreier Amaretto (optional)
- Für das Kompott
 - 100 g Cranberries
 - 100 g Orangenfilets
 - 2 Pflaumen

- 80 g (Erythrit) Zucker
 - ½ TL Zimt
 - 2 EL Chiasamen
-

Zubereitung

Schritt 1

Für den Boden die Kekse zu einer feinen krümeligen Masse zerstoßen. Die flüssige vegane Butter dazugeben und vermengen, bis die Masse gut zusammenhaftet. Die Masse als Boden in zwei Dessertgläsern verteilen und mit Hilfe eines Löffels festdrücken. Für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Schritt 2

Für die Cheesecake-Masse den veganen Frischkäse und den veganen Quark mit Agavendicksaft und optional alkoholfreiem Amaretto verrühren. Kardamom in einem Mörser zerstoßen und eine Prise Tonkabohne zur Masse geben. Die Cheesecake-Masse auf dem Keksboden in den Gläsern verteilen.

Schritt 3

Die Pflaumen entkernen und in Stückchen schneiden. Die Orangen filetieren. Cranberrys, Pflaumenstückchen und Orangenfilets in einen Topf geben und (Erythrit) Zucker dazu geben. Bei mittlerer Hitze einkochen lassen, bis die Früchte weich werden. Zimt dazu geben.

Schritt 4

Sobald die Früchte weichgekocht sind, den Topf vom Herd nehmen und den Kompott auskühlen lassen. Nach dem Auskühlen die Chiasamen einrühren und für 5-10 Minuten quellen lassen. Anschließend den Kompott auf der Cheesecake-Masse in den Gläsern verteilen.
