

## Backen mit Pflanzenmilch: 16 vegane Kuchen



Backen mit Pflanzenmilch bereitet mir jedes Mal eine Freude. Ich muss gestehen: Manchmal verbringe ich mehrere Stunden damit, nach Rezepten für mein neues Back-Abenteuer zu suchen. Einmal mit der Recherche begonnen, kann ich gar nicht damit aufhören. Es gibt wirklich so viele tolle **Rezeptideen** für's Backen mit Pflanzenmilch. Wie soll ich mich da bloß entscheiden? Vom glutenfreien Chocolate Chip Cookie über fruchtigen Frühstücksauflauf mit Äpfeln bis hin zu belgischen Kokos-Macadamia-Waffeln ... würde ich den ganzen Tag in der Küche verbringen, könnte ich wahrscheinlich ein kleines Café eröffnen. Letztlich entscheide ich mich dann doch für einen veganen Kuchen, der all meine Erwartungen an höchsten Kuchengenuss erfüllt. Und da die meisten Küchlein dank Pflanzenmilch besonders herrlich schmecken, bin ich froh, einen Mandelmilchbereiter zu haben, der mir täglich auf Knopfdruck frische Pflanzenmilch zaubert.

Lust auf ein neues Kuchenexperiment? Dann sind diese 16 **veganen Kuchen** genau das Richtige für dich! Dank süßlich-nussiger Pflanzenmilch direkt aus dem Mandelmilchbereiter Mila wird dein selbstgebackenes Küchlein zum Superstar auf der Kuchentafel. Ein Schuss Hafer- oder Sojamilch im frisch aufgebrühten Kaffee ist natürlich auch erlaubt - und erwünscht!

### Pistazienkuchen mit Frosting

Das besondere Aroma und die wunderbare grüne Farbe kommt besonders im frisch gebackenen Kuchen zur

Geltung. Ohja, deine Vorahnung ist richtig: Wir reden von Pistazien. Durch das süß-saure Zitronen-Frosting mit frischer Minze wird unser herrlicher Pistazienkuchen zur veganen Delikatesse. [Zum Rezept](#)



[Pistazienkuchen mit Frosting](#)

### Karottenkuchen mit Cashew-Frosting

Karotte ist König! Da man täglich mindestens 300 Gramm Gemüse essen soll, darf es auch mal ein Stückchen Carrot-Cake sein. Dank lockerem Cashew-Frosting ist dieser Rüblikuchen der Kuchentraum schlechthin. [Zum Rezept](#)



[Karottenkuchen mit Cashew-Frosting](#)

## Backen mit Pflanzenmilch: 16 vegane Kuchen

### Blaubeer-Käsekuchen

Eine Blaubeere kommt selten allein, oder? Stattdessen bringt sie ihre Blaubeer-Freunde mit und verewigt sich in unserem köstlichen Blueberry-Cheesecake. Das absolute Highlight: Die cremige Füllung aus herrlichen Cashewkernen, himmlischer Kokosmilch und wunderbarer Kokoscreme. Yummi! [Zum Rezept](#)



[Blaubeer-Käsekuchen](#)

### Zitrus-Zucchinikuchen

Zitrone und Zucchini passen nicht nur wegen ihrer Anfangsbuchstaben so gut zusammen. Wenn dein Lieblingskuchen super-saftig sein soll, triffst du mit etwas geraspelter Zucchini die richtige Entscheidung. Du kannst uns glauben: Das grüne Gemüse wirkt wahre Kuchenwunder. [Zum Rezept](#)



[Zitrus-Zucchinikuchen](#)

### Pistazienkuchen mit Rosenwasser

Backen mit Pflanzenmilch ist sowas von spinat-tastisch! Unser Gemüseheld Spinat vereint sich mit dem besonderen Pistazien-Aroma. Abgerundet wird das grüne Wunderwerk mit einem Hauch von Rosenwasser und etwas Mandelmilch. [Zum Rezept](#)



[Pistazienkuchen mit Rosenwasser](#)

### Black-Velvet-Schnitten mit Rote Bete

Wer sich vegan ernährt, muss auf nichts verzichten. Selbst bei den beliebten Black-Velvet-Schnitten kann die alternative Variante mit cremiger Mandelmilch mithalten. Für die wunderbare Farbe sorgt eingekochte Rote Beete. Wer braucht da bitte Lebensmittelfarbe? [Zum Rezept](#)



[Black-Velvet-Schnitten mit Rote Bete](#)



## Backen mit Pflanzenmilch: 16 vegane Kuchen

### Schokoladenkuchen mit Orange

Wenn es etwas gibt, auf das wir niemals verzichten wollen, dann ist es definitiv Schokoladenkuchen. Schoki löst halt alle Probleme und rundet jede Süßspeise ab. Und was passt besonders gut zu Schokolade? Richtig: Orange! [Zum Rezept](#)



[Schokoladenkuchen mit Orange](#)

### Mini Schoko-Chia-Küchlein

Du hast den weißen Zucker schon lange aus deiner Küche verbannt? Dann sind diese Mini Schoko-Chia-Küchlein genau das Richtige für dich! Für die natürliche Süße sorgen königliche Datteln, etwas Ahornsirup und crunchy Erdnusscreme. Wahnsinn, für diese Kreation brauchst du nicht mal einen Backofen. [Zum Rezept](#)



[Mini Schoko-Chia-Küchlein](#)

### Limettentarte mit Eischnee aus Kichererbsenwasser

Die Prinzessin auf der Erbse weiß ganz genau: Das Kichererbsenwasser sollte man nie wegkippen. Ob schokoladige Mousse au Chocolat, lockere Mayonnaise oder perfekter Eischnee - mit dem sogenannten Aquafaba lassen sich so viele vegane Leckereien zaubern. Unsere Limettentarte ist der beste Beweis dafür! [Zum Rezept](#)



[Limettentarte mit Eischnee aus Kichererbsenwasser](#)

### Bananenbrot mit getrockneten Aprikosen

Ein waschechtes Bananabread braucht nur eine Zutat, um Perfektion auszustrahlen: extra-reife, zuckersüße Bananen. Tierischen Erzeugnissen wie Milch, Butter und Ei sind hier Fehlanzeige. Stattdessen punktet unser Bananenbrot mit fabelhafter Pflanzenmilch, getrockneten Aprikosen und feiner Zimt-Note. [Zum Rezept](#)



# Backen mit Pflanzenmilch: 16 vegane Kuchen

Bananenbrot mit getrockneten Aprikosen

## Pflaumenkuchen

Pflaumenkuchen gehört zu den Klassikern auf der Kuchentafel. Schon in der Kindheit haben wir uns gefreut, wenn die Mutti das Blech aus dem Backofen geholt hat und der phänomenale Duft von frisch gebackenem Zwetschgenkuchen unsere Sinne verführte. Immer her mit den Pflümchen! [Zum Rezept](#)



Pflaumenkuchen

## Nusszopf

Frische Hefe, etwas Margarine und reichlich Mandelmilch - du fragst dich, ob das funktioniert? Dann haben wir gute Nachrichten für dich: Es klappt wunderbar! Unser veganer Hefezopf ist nicht nur besonders nussig, sondern auch schön weich. So lieben wir Hefegebäck! [Zum Rezept](#)



Nusszopf

## Russischer Zupfkuchen

Hast du schon mal einen russischen Zupfkuchen mit Sojajoghurt gezaubert? Wenn nicht, wird es nun Zeit, deine Backkünste unter Beweis zu stellen. Schließlich gehört der russische Zupfkuchen zu Omas Kuchenlieblingen. Ob sie die vegane Alternative lieben wird? Auf jeden Fall! [Zum Rezept](#)



Russischer Zupfkuchen

## Marmorkuchen – Klassiker ohne Ei und Milch

Tierlieb naschen - mit diesem leicht abgewandelten Marmorkuchen wird es möglich. Statt Butter und Kuhmilch nimmst du ganz einfach Pflanzenmargarine und deine Lieblings-Pflanzenmilch. Die Extra-Ladung Puderzucker darf natürlich nicht fehlen. [Zum Rezept](#)



Marmorkuchen – Klassiker ohne Ei und Milch

## Backen mit Pflanzenmilch: 16 vegane Kuchen

### Marmormuffins

Klein und rund - und schnell in deinem Mund! Den Gugelhupf kannst du links liegen lassen. Denn diese gefleckte Marmor-Kreation hüpfert in deine kleinen Muffinförmchen. Der perfekte tierliebe Snack für zwischendurch. [Zum Rezept](#)



[Vegane Marmormuffins](#)

### Maulwurfkuchen

Bananig, sahnig und schokoladig - so muss ein echter Maulwurfkuchen sein. Die Kuppeltorte ist nicht ohne Grund so beliebt. Wenn herrliche Schokolade, tropische Bananen, aromatischer Kakao und die Cremigkeit von Sojasahne aufeinandertreffen, werden all deine Erwartungen an Kuchen-Hochgenuss erfüllt. [Zum Rezept](#)



[Maulwurfkuchen](#)