

Es geht auch ohne! 25 Kuchen für vegane Naschkatzen



Ohne Butter, Milch und Ei - schmeckt das überhaupt? Und wie! Diese veganen Köstlichkeiten werden mit Kaffee und Schokolade, Nüssen und Trockenfrüchten gebacken. Gerne auch mit frischen Früchten und [Mandelmilch](#) verfeinert. So gut, dass selbst Käsekuchenfans ein zweites, vielleicht sogar ein drittes Stück fordern. Auch lecker: [Vegane Waffeln](#) - lauwarm und von Ahornsirup getoppt.

Die Basis vieler veganer Süßigkeiten: Ein lockerer [Hefeteig](#), ein [zarter Mürbeteig](#) - ohne Ei und ohne Milch. Aber was, wenn dein Lieblingsrezept Eier enthält? Hier [10 Tipps](#), wie du Eier ganz einfach ersetzen kannst.

Vegane Käsekuchen

Blaubeer-Käsekuchen

Eine feine Creme aus Cashewkernen und Kokosmilch macht diesen Blaubeer-Swirlkuchen zu einer veganen Alternative zum klassischen Käsekuchen. Und zu einem Hingucker auf deiner Kuchentafel! [Zum Rezept](#)



[Vegane Blaubeer-Käsekuchen](#)

Käsekuchen mit Waldbeeren

Knuspriger Boden trifft auf weiche Creme und fruchtiges Topping. Ohne Quark - dafür eine Komposition aus Süßkartoffeln, Cashewkernen und Ahornsirup. [Zum Rezept](#)



[Käsekuchen mit Waldbeeren](#)

Russischer Zupfkuchen – Klassiker ganz tierlieb

Eier? Butter? Milch? Völlig überbewertet, wenn es nach diesem Kuchen geht. Soja kann alles, lautet hier die Devise. Auch ohne tierische Zutaten schmeckt der gefleckte Klassiker so zart und cremig, wie bei Oma. [Zum Rezept](#)

Es geht auch ohne! 25 Kuchen für vegane Naschkatzen



Veganer Zupfkuchen



Schnelle Apfeltarte

Vegane Obstkuchen

Apfelschnitten mit Haferflocken-Walnuss-Streuseln

Margarine, Zucker und Mehl – mehr brauchst du nicht, um vegane Streusel zu machen. Willst du aber richtig gute, vegane Streusel machen, sind brauner Zucker, Haferflocken und Walnüsse das Geheimnis deiner Apfel-Streusel-Schnitten. [Zum Rezept](#)



Apfel-Streusel-Schnitten vom Blech

Schnelle Apfeltarte

Schneller, schneller, Apfeltarte! Der Boden: Ein knuspriger Tortilla Wrap. Die Füllung: kleingeschnittene Äpfel und Bananen - mit Zimt, Nelken und Muskat verfeinert. [Zum Rezept](#)

Zwetschkuchen mit Streuseln

So sieht für "La Veganista" Nicole Just süßes Spätsommerglück aus! Fruchtbige Zwetschgen werden von knusprigen Streuseln umgarnt und im Ofen zu einem unwiderstehlich leckerem Kuchen verwandelt. [Zum Rezept](#)



Zwetschkuchen mit Streuseln © GU Verlag | René Riis

Bananenbrot mit Aprikosen

Von wegen Brot. Diese Süßigkeit ist so unwiderstehlich gut, dass du sie am liebsten den ganzen Tag über naschen willst. Eine Prise Zimt, ein Hauch Muskat und eine Handvoll getrocknete Aprikosen passen ganz hervorragend zu dem zarten Aroma der süßen Bananen. [Zum Rezept](#)

Es geht auch ohne! 25 Kuchen für vegane Naschkatzen



Bananenbrot

Vegane Nusskuchen

Erdnussbutter-Bananen-Happen aus 3 Zutaten

Diese gesunden Happen sind womöglich die schnellsten selbstgemachten Süßigkeiten der Welt! Erdnussbutter, Bananen und Haferflocken pürieren, in den Backofen geben – fertig! [Zum Rezept](#)



Erdnussbutter-Bananen-Happen

Kichererbsen-Erdnussbutter-Blondies

Aus Kichererbsen machst du nur Falafel oder Hummus? Neee ... Kichererbsen lassen sich auch super im Kuchen verarbeiten – am liebsten ohne Ei, dafür mit einer Portion Erdnussbutter und Schokoladensplittern. [Zum Rezept](#)



Kichererbsen-Erdnussbutter-Blondies

Nusszopf

Mhhhh - welch großartige Frühstücksfreude zum Wochenende! Ein locker-leichter Hefeteig - bestrichen mit einer feinen Nussfüllung, gedreht zu einem herrlichen Zopf. [Zum Rezept](#)



Nusszopf

Nussecken

Mein Kuchen, der hat drei Ecken. Drei Ecken hat mein Kuchen. Nicht irgendwelche, sondern besonders Feine aus Haselnüssen und Mandeln. Darunter eine Schicht Aprikosenmarmelade und ein feiner Mürbeteig. [Zum Rezept](#)

Es geht auch ohne! 25 Kuchen für vegane Naschkatzen



Vegane Nussecken

Feigen-Walnuss-Kekse

Ohne raffinierten Zucker, ohne tierische Produkte und ohne Mehl - die kleinen Kekse aus Walnuss-Haferflocke-Teig mit feiner Feigen-Chia-Füllung sind ruckzuck gebacken und der ideale süße Snack to go. [Zum Rezept](#)



Feigen-Walnuss-Kekse

Vegane Schokokuchen

Tassenbrownie

Super saftig, super schokoladig und suuuuper schnell! Dieser Schokobrownie kommt aus der Mikrowelle und ist in Nullkommanichts gemacht. Warm aus der Tasse gelöffelt, ist er der perfekte Snack für zwischendurch. [Zum Rezept](#)



Tassenbrownie

Schokoladenkuchen mit Orange

Eine Wohltat für deine Seele? Natürlich Schokoladenkuchen! Eine doppelte Wohltat für die Seele? Schokoladenkuchen mit Schokolade obendrauf. Und das ganz ohne Ei, Milch und Sahne – dafür aber mit fruchtiger Orangenote. [Zum Rezept](#)



Schokoladenkuchen mit Orange

Schoko-Bananen-Donuts aus der Donutform

Wenn Schokolade auf Banane trifft, darfst du dich über diese kleinen Kringel freuen - über zuckersüße Schoko-Bananen-Donuts, die nicht aus der Fritteuse sondern aus dem Backofen kommen. Doppelte Schokodröhnung in Perfektion! [Zum Rezept](#)

Es geht auch ohne! 25 Kuchen für vegane Naschkatzen



Schoko-Bananen-Donuts aus der Donutform



Veganer Marmorkuchen

Tiramisu-Sandwich-Cookies

La dolce Vita in seiner schönsten Form! Hier vereinen sich knusprige Cookies und feines Tiramisu zu einer einzigartigen Köstlichkeit. Statt Mascarpone sorgt Seidentofu für die nötige Cremigkeit. [Zum Rezept](#)



Tiramisu-Sandwich-Cookies

Marmormuffins

... weil die einfachsten Dinge die schönsten sind, darfst du dich über diese zuckersüßen Marmormuffins freuen. Unten Vanille, oben Schokolade und dazwischen ein fluffiger Swirl. Klassiker im Miniformat! [Zum Rezept](#)



Marmormuffins

Vegane Marmorkuchen

Marmorkuchen

Veganer Marmorkuchen duftet genauso gut wie der Klassiker mit Eiern. Und er schmeckt auch so - nach einem Hauch Vanille und einer Prise Kakao. Saftig, fluffig, zart. [Zum Rezept](#)

Vegane Zitronenkuchen

Limettenarte mit Eischnee aus Kichererbsen

Eine luftig-leichte Baisermasse auf deinem Kuchen. Und das ganz ohne Ei. Wie das funktioniert? Mit Kichererbsenwasser. Kichererbsen abschütten, Wasser mit Backpulver und Zucker aufschlagen und auf der Tarte verteilen. Ein Gedicht! [Zum Rezept](#)

Es geht auch ohne! 25 Kuchen für vegane Naschkatzen



Vegane Limettenarte mit Meringue

Kokos-Zitronen-Törtchen mit Baiser

Luftig locker, herrlich zitronig und unglaublich erfrischend: Diese himmlischen Kokos-Zitronen-Törtchen machen Lust auf Sommer. Das Pfiffige: Die Meringue aus Kichererbsenwasser. [Zum Rezept](#)



Kokos-Zitronen-Törtchen mit Baiser

Vegane Kuchen ohne Backen

Apfel-Cheesecake mit Mandelmus-Karamell

Cheesecake – vegan? Karamell – vegan? Brauchst du beides nicht Frischkäse oder Sahne? Nein, brauchst du nicht! Den Cheesecake machst du aus Cashewkernen, den Karamell aus Mandelmus. Und toppst am Ende alles mit ein paar frischen und getrockneten Äpfeln. [Zum Rezept](#)



Apfel-Cheesecake

Schokoladenkuchen ohne Backen

Mehr Schokolade geht nicht! Kakao in den Böden, Kakao in der Ganache, Kakao in der Dekoration. In Kombination mit Walnüssen, Kürbiskernen und Datteln - absolute Suchtgefahr! [Zum Rezept](#)



Schokoladenkuchen ohne Backen

Limetten-Vanille-Cheesecake

Hier kommen Datteln und Sonnenblumenkerne in den Boden und werden von einer cremigen Tofu-Mischung, die unglaublich erfrischend nach Limette schmeckt, getoppt. Zack, schon ist dein Cheesecake vegan und darf nach Lust und Laune vernascht werden. [Zum Rezept](#)

Es geht auch ohne! 25 Kuchen für vegane Naschkatzen



Limetten-Vanille-Cheesecake



Mango-Kurkuma-Cupcakes

Raw Carrot Cake Bites

Wer hat eigentlich behauptet, dass Naschen ungesund sein muss? Die Raw Carrot Cake Bites stecken nicht nur voller Geschmack und Energie, sie kommen dabei sogar ganz ohne raffinierten Zucker, Mehl oder tierische Produkte aus. [Zum Rezept](#)



Raw Carrot Cake Bites

Mango-Kurkuma-Cupcakes

Cupcakes mit kalorienreicher Cremehaube waren gestern – ab heute isst du gesunde Cupcakes ohne schlechtes Gewissen. Eine luftige Mango-Kokos-Creme mit Kurkuma in strahlendem gelb und frische Brombeeren krönen diese Raw-Cupcakes. [Zum Rezept](#)