

Veganer Käsekuchen

VORBEREITEN

15
Min.

RUHEN

15
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Mürbeteig

250 g Mehl
70 g Zucker
2 Teelöffel Weinsteinbackpulver
1 Prise(n) Salz
125 g kalte vegane Butter
2 Esslöffel kaltes Wasser

Für die Füllung

100 g vegane Butter
1 Zitrone
400 g Sojaquark
400 g Sojajoghurt Vanille
2 Päckchen Vanillepuddingpulver
80 g Zucker

Besonderes Zubehör

Springform (ca. 23 cm)

Ein Kuchen, den alle lieben? Definitiv **Käsekuchen**! In diesem Fall **veganer Käsekuchen**. Aber ganz ehrlich, für einen leckeren Kuchen reichen **pflanzliche Zutaten** völlig aus. Denn der knusprige Boden aus Mürbeteig und die cremige Füllung aus Sojajoghurt und -quark bringen dich

dem **Kuchenhimmel** Stück für Stück näher. Also los, rühr den Teig an und mach dich ein Stück glücklicher!

- 1 -

Backofen auf 170°C Umluft vorheizen. Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und den Rand mit Öl bepinseln.

- 2 -

Für den Mürbeteig Mehl, Zucker, Weinsteinbackpulver und Salz in einer Schüssel vermengen. Butter in Stücke schneiden, zusammen mit Wasser dazugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. Mürbeteig in Frischhaltefolie einpacken und für ca. 15 Minuten kaltstellen.

- 3 -

Für die Füllung Butter in einem Topf schmelzen. Zitrone heiß abwaschen, Schale abreiben und Saft aus einer Hälfte auspressen. Sojaquark und Sojajoghurt cremig rühren. Butter, Zitronenabrieb und -saft, Puddingpulver und Zucker hinzufügen und mit einem Mixer zu einer homogenen Masse mixen.

- 4 -

Mürbeteig mit den Händen in die Springform drücken und dabei einen ca. 3 cm hohen Rand ziehen. Käsekuchen-Masse gleichmäßig darauf verteilen und 50-60 Minuten backen.

- 5 -

Veganen Käsekuchen vor dem Anschneiden komplett auskühlen lassen. Ein Kuchen ergibt ca. 12 Stücke.

Veganer Käsekuchen

