



Ooops I, dropped the Dessert

Zeit gesamt
40min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Vanilleschote	1 St.
Weizenmehl, Type 405	225 g
Zucker	200 g
Salz	
Margarine, vegan	120 g
Orangen	1 St.
Zitronen	1 St.
Sojoghurt	800 g
Vanillepuddingpulver	1 Päckchen
Öl	100 ml
Heidelbeeren, frisch	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Auflaufform, Backblech mit Backpapier, Sieb, feine Reibe, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Vanilleschote längs halbieren und Mark herauskratzen. In einer Schüssel Mehl, 125 g Zucker, Vanillemark und 1 Prise Salz vermischen. 120 g Margarinestückchen hinzugeben und zu einem Teig verkneten. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech drücken und ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Backofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Boden im Anschluss ca. 10 Min. backen.
2. Inzwischen Orange heiß abwaschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einer weiteren Schüssel Sojoghurt, 75 g Zucker, Vanillepuddingpulver, Orangenschale, 2 EL Zitronensaft und Öl mit einem Handrührgerät mit Schneebesen cremig rühren. Käsekuchencreme in eine gefettete Auflaufformen geben.
3. Creme im vorgeheizten Ofen ca. 15 Min. backen. Backofen ausschalten und Kuchen weitere ca. 5 Min. im Ofen stehen lassen. Dabei Ofentür leicht geöffnet lassen. Anschließend Kuchen herausnehmen und leicht auskühlen lassen.
4. Heidelbeeren waschen. Kuchenboden grob zerkrümeln und mit einem Löffel auf den Teller geben. Kuchen mit einem Pfannenwender in grobe Stücke rupfen, auf den Kuchenkrümeln anrichten und mit Heidelbeeren garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	976 kcal
Kohlenhydrate	113 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	52 g