



# Veganer Käsekuchen

 Dauer  
95 min.

 Schwierigkeit  
Mittel



## Zutaten

für 16 Portionen

Weizenmehl, Type 405	250 g
Zucker	280 g
Salz	
Backpulver	2 TL
Streichfett	150 g
Zitronen	1 St.
Sojajoghurt	150 g
Vanillinzucker	2 TL
Vanillepuddingpulver	74 g

## Zubereitung

In einer Schüssel Mehl, 80 g Zucker, Salz und Backpulver vermengen. 70 g zimmerwarmes Streichfett und 3 EL Wasser zugeben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig für ca. 30 Min. in den Kühlschrank geben.

Inzwischen in einem Topf restliches Streichfett auf mittlerer Stufe schmelzen. Zitrone heiß abwaschen und ca. 1 TL Schale abreiben. In einer Schüssel Sojajoghurt, 200 g Zucker, Vanillinzucker, geschmolzenes Streichfett, Zitronenschale und Vanillepuddingpulver verrühren.

Ofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Kuchenform einfetten. Den Teig dünn ausrollen, die Form damit auslegen und einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Füllung in die Kuchenform gießen und ca. 60 Min. backen.

Kuchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	220 kcal		
Kohlenhydrate	35 g	Ballaststoff	1 g
Eiweiß	2 g	Fette	8 g