



Veganer Pudding-Kuchen

Zeit gesamt
1h 35min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

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

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, Springform 28 cm Durchmesser, SILVERCREST
Handrührgerät mit Schneebesen

1. 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.
2. Inzwischen in einem Topf restliches Streichfett auf mittlerer Stufe schmelzen. Zitrone heiß abwaschen und ca. 1 TL Schale abreiben. In einer Schüssel Sojaghurt, 200 g Zucker, Vanillinzucker, geschmolzenes Streichfett, Zitronenschale und Vanillepuddingpulver verrühren.
3. 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.
4. Kuchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	245 kcal
Kohlenhydrate	35 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	10 g