Veganer Vanille-Kuchen

Zeit gesamt
1h 20min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Weizenmehl, Type 405	300 g
Zucker	150 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Backpulver	0.5 Päckchen
Salz	0.25 TL
Margarine, vegan	280 g
Zitronen	1 St.
Sojaguhrt Vanille	1 kg
Vanillepuddingpulver	2 Päckchen

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Springfrom 28 cm Durchmesser, Schneebesen

1. Ofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen.

2. In einer Schüssel 300 g Mehl, 150 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1/2 Päckchen Backpulver und 1/4 TL Salz vermengen. 180 g Margarine zugeben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig dünn in der Form auslegen und einen ca. 3 cm hohen Rand formen.

3. Zitrone heiß abwaschen, ca. 1 TL Schale abreiben und Zitrone auspressen. In einem Topf 100 g Margarine schmelzen. In einer Schüssel Sojaghurt Vanille, Zitronenschale, 30 ml Zitronensaft und geschmolzene Margarine verrühren. Vanillepuddingpulver zugeben und verrühren. Füllung in die Kuchenform gießen und ca. 70 Min. backen.

4. Nach Ende der Backzeit Käsekuchen im abgeschalteten Ofen abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	298 kcal
Kohlenhydrate	35 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	16 g