Veganer Cream Cookie Cake

Zeit gesamt
1h 20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Cream Cookie	300 g
Margarine, vegan	100 g
Zitronen	1 St.
Sojaghurt	1 kg
Zucker	200 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Backpulver	1 TL
Vanillepuddingpulver	74 g

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, Springfrom 28 cm Durchmesser, feine Reibe, Backpapier, Gefrierbeutel

1. Ofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einen Gefrierbeutel 250 g Cream Cookies geben und fein zerkrümeln. In einem Topf Margarine schmelzen und 3 EL mit den Keksen vermengen. Keksmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und am Boden mit der Hand leicht festdrücken. Keksboden im Ofen ca. 5 Min. backen und auskühlen lassen.

2. Zitrone heiß abwaschen und ca. 1 TL Schale abreiben. In einer Schüssel Sojaghurt, 200 g Zucker, Vanillinzucker, Backpulver, übrige Margarine, Zitronenschale und Vanillepuddingpulver verrühren.

3. Füllung in die Kuchenform gießen und ca. 60 Min. backen. Kuchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, mit übrigen Keksen verzieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Anstelle von Zucker kannst du die Joghurtmasse auch mit Agavendicksaft oder Ahornsirup süßen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	233 kcal
Kohlenhydrate	31 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	10 g