



Veganer Vanille-Kuchen

Zeit gesamt
🕒 1h 20min

Zubereitungszeit
🕒 10min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

| | |
|----------------------|--------------|
| Weizenmehl, Type 405 | 300 g |
| Zucker | 150 g |
| Vanillinzucker | 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, Springform 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 Sojaguhrt 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 |