

# BESTER VEGANER KÄSEKUCHEN

FERTIG IN: 1 STUNDE 25 MINUTEN

PORTIONEN: 1 KUCHEN KALORIEN: 407KCAL



## KOCHUTENSILIEN

- [Springform 26 cm](#)

## ZUTATEN

### BODEN:

- ☐ 300 g Mehl
- ☐ 150 g Zucker
- ☐ 1 Packung Vanillezucker
- ☐ ½ Packung Backpulver
- ☐ ¼ TL Salz

## ANLEITUNGEN

### BODEN:

1. Eine **26 cm Springform einfetten.**  
(Ich lege die Form zusätzlich mit Backpapier aus.)
2. In einer Schüssel mischen:
  - 300 g **Mehl**
  - 150 g **Zucker**
  - 1 Packung **Vanillezucker** (8 g)

☐ 180 g [Vegane Butter](#)

### FÜLLUNG:

☐ 2 Becher [Alpro Skyr Vanille](#) oder veganer Quark von Alnatura

☐ 2 Packungen Vanillepuddingpulver

☐ 200 g Zucker

☐ 30 g Zitronensaft

☐ ½ - 1 Tüte geriebene Zitronenschale

☐ 100 g [Vegane Butter](#)

### Nach Geschmack:

☐ ½ - 1 Fläschchen Zitronenaroma

½ Packung **Backpulver** (9 g)

¼ TL **Salz** (2 g)

**Die trockenen Zutaten gut vermischen.**

3. 180 g [vegane Butter](#) zufügen.

4. Alles zu einem Teig **verkneten**.

*(Mit den Händen oder mit den Knethaken eines Mixers)*

5. Den Teig **in der gefetteten Springform verteilen**.

Festdrücken.

Dabei einen **Rand formen** (ca. 2,5 cm hoch).

6. Jetzt den **Ofen vorheizen**:

**180 °C** (Ober-Unterhitze)

### FÜLLUNG:

1. 100 g **vegane Butter** schmelzen.

(Nicht zu heiß.)

2. **Zitrone auspressen**.

Du brauchst 30 g Zitronensaft.

3. In einer Schüssel mischen:

2 Becher **Alpro Skyr Vanille** (2 x 400 g)

200 g **Zucker**

30 g **Zitronensaft**

½ bis 1 Tüte **abgeriebene Zitronenschale**

½ bis 1 Fläschchen **Zitronenaroma**

100 g **geschmolzene vegane Butter**

Mit den Rührhaken eines Mixers **gut verrühren**.

4. Dann 2 Packungen **Vanillepuddingpulver** zufügen (2 x 37 g).

**Gut untermixen.**

Es soll eine **schöne glatte Masse** ohne Klümpchen sein.

5. Die Füllung **auf den Boden in der Springform gießen**.

#### **BACKEN:**

1. Im vorgeheizten Ofen bei **180 °C (Ober-Unterhitze)** auf der mittleren Schiene **70 Minuten** backen.
2. Nach dem Backen im geöffneten Backofen vollständig **auskühlen lassen**.

Den Kuchen erst aus der Springform nehmen, wenn er

völlig kalt ist.

## GUTEN APPETIT!

- [Das Zitronenaroma](#) kannst Du nach Geschmack auch weglassen.
- 
- **Als Mehl eignet sich:** Weizenmehl 405, Weizenmehl 550, Dinkelmehl 630.
- 
- Den Käsekuchen **ganz auskühlen** lassen, bis er **richtig fest geworden** ist.
- Einige Stunden stehen lassen.

Serving: 1 Stück (bei 12 Stück) | Brennwert: 407kcal | Kohlenhydrate: 57g | Eiweiß: 6.5g |  
Fett: 16g | gesättigte Fettsäuren: 4.3g | Zucker: 34.5g



**Mehr leckere Rezepte findest Du auf Veggie-Einhorn.de**

Beste veganer Käsekuchen <https://veggie-einhorn.de/bester-veganer-kaesekuchen/>