

BACKVERGNÜGEN #14

Veganer Heidelbeer-Käsekuchen



Zutaten

300g Mehl | 180g Zucker | 200g Margarine | 1/2 Packung Backpulver | 1kg Sojajoghurt (Natur) | 300g Heidelbeeren | 2 Pck Vanille-Puddingpulver | 80ml Öl | 2 Pck Vanillinzucker | 100ml pflanzliche Milch

Und so geht's

1. Fettet eure Kuchenform ein - lieber eine hohe Form nehmen!
2. Mehl, 100g Zucker und das Backpulver in eine Schüssel geben und mit der Margarine verkneten.
3. Teilt den Teig in zwei auf. (1/3 und 2/3)
4. Mit dem größeren Stück Teig legt ihr den Boden aus, mit dem Kleineren formt ihr einen Rand.
5. Vermengt für die Füllung den Joghurt und das Öl miteinander.
6. Verrührt anschließend das Puddingpulver und die Milch miteinander und gebt es auch dazu.
7. Gebt den restlichen Zucker hinzu, rührt gut um und gebt den Joghurtmix in eure Form.
8. Anschließend könnt ihr eure Heidelbeeren in einen Mixer pürieren.
9. Zieht nun das Püree unter den Joghurt.
10. Stellt den Kuchen für eine Stunde bei 180° (Umluft) in den Ofen.
(Und anschließend laaaaaange in den Kühlschrank!)

Guten Appetit!

