

Käsekuchen

Zunächst die Zutaten für den Teig gründlich miteinander vermischen und zu einem glatten Teig kneten. Dann die Backform (Springform Ø 26 cm) einfetten und den Teig gleichmäßig darauf verteilen. An den Rändern sollte der Teig ca. 2 cm hochgeknetet werden. Die Backform kommt nun für 60 min in den Kühlschrank.

In der Zwischenzeit werden die Zutaten für die Füllung miteinander vermischt. Je nach Geschmack kann der Füllung auch Obst hinzugegeben werden. Vor allem Mandarinen, Kirschen oder Beerenobst machen sich sehr gut. Hierbei kann es sich um Tiefkühlware oder um Obst aus der Dose bzw. dem Glas handeln.

Jetzt die Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 160° C etwa 50-60 min backen.

Vor dem Verzehr sollte der Kuchen abkühlen, am schnellsten geht's natürlich im Kühlschrank.



Zutatenliste:

Für den Teig:

200 g Weizenmehl 405
75 g Zucker
125 g Margarine
(Zimmertemperatur)
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz

Für die Füllung:

250 g Margarine
1x Alpro Vanillejoghurt
1x Alpro Quark
2 Päckchen Vanille –
Puddingpulver
100 g Zucker
1 paar Spritzer Zitrone
Obst je nach Wahl: z.B.
Mandarinen, Kirschen
oder Beeren.



www.facebook.com/veganbrunchduisburg

www.vegangebiet-ruhr.de

Email: info@vegangebiet-ruhr.de