

## Rezept

# Veganer Käsekuchen mit Vanille

Ein Rezept von Veganer Käsekuchen mit Vanille, am 17.12.2025

## Zutaten

### Für den Boden

<b>180 g</b>	Dinkelmehl (Type 630)	<b>60 g</b>	Rohrohrzucker
<b>1 TL</b>	Backpulver	<b>1 EL</b>	Sojamehl
<b>100 g</b>	vegane Margarine	<b>1-2 EL</b>	Pflanzendrink (z. B. Hafer- oder Sojadrink)

### Für die Quarkschicht

<b>75 g</b>	neutrales Öl	<b>600 g</b>	vegane Quark-Alternative
<b>1 Pck.</b>	Vanillezucker (8 g)	<b>1 Pck.</b>	Vanillepuddingpulver (33 g)
<b>2 EL</b>	Sojamehl	<b>120 g</b>	Rohrohrzucker
<b>Saft von 1/2</b>	Zitrone	<b>1 TL</b>	gemahlene Vanille
<b>200 ml</b>	aufschlagbare Pflanzencreme		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform (26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
| **Pro Portion** Ca. 320 kcal, 18 g F, 7 g EW, 31 g KH

## Zubereitung

1. Für den Boden das Mehl, Zucker, Backpulver und Sojamehl in eine Schüssel geben. Die Margarine in Stücken und 1-2 EL Pflanzendrink (bei Bedarf löffelweise mehr) hinzufügen. Alles mit dem Handrührgerät oder mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Zu einer Kugel formen und zugedeckt 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Für die Quarkschicht alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen gut durchrühren.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Den Rand der Springform einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Den Teig ausrollen und die Form damit auslegen, dabei einen 3-4 cm hohen Rand formen. Die Quarkschicht einfüllen und den Kuchen im heißen Ofen (Mitte) 60-70 Min. backen.
4. Den Kuchen mit Backpapier oder Alufolie abdecken, falls er zu dunkel wird. Nach Ende der Backzeit den Ofen ausschalten und den Kuchen darin vollständig abkühlen lassen. Erst dann herausnehmen und aus der Form lösen. Nach Belieben mit frischen Beeren dekorieren.