

Rezept

Veganer Käsekuchen mit Vanille

Ein Rezept von Veganer Käsekuchen mit Vanille, am 17.12.2025

Zutaten

Für den Boden

180 g Dinkelmehl (Type 630)

1 TL Backpulver

100 g vegane Margarine

60 g Rohrohrzucker

1 EL Sojamehl

1-2 EL Pflanzendrink (z. B. Hafer- oder Sojadrink)

Für die Quarkschicht

75 g neutrales Öl

1 Pck. Vanillezucker (8 g)

2 EL Sojamehl

Saft von 1/2 Zitrone

200 ml aufschlagbare Pflanzencreme

600 g vegane Quark-Alternative

1 Pck. Vanillepuddingpulver (33 g)

120 g Rohrohrzucker

1 TL gemahlene Vanille

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.