

# Veganer Käsekuchen

## Zutaten

für eine Springform 26 cm Ø  
(12 Tortenstücke)

250 g	Mehl
2 TL	Backpulver
220 g	Zucker
250 g	vegane Margarine
1 Pr	Salz
2-3 EL	Wasser
1000 g	Soja-Joghurt
2 Pack	Puddingpulver „Vanille“ zum Kochen
1	Zitrone
100 g	Früchte (Himbeere, Mandarinen, Blaubeeren oder Kirschen)

## 1 Teigzubereitung

Für die Zubereitung des Knetteigs kann eine Küchenmaschine oder ein Handrührgerät mit Knethaken verwendet werden:

Das Mehl, Backpulver, 125 g Margarine in Stücken, 90 g Zucker, Salz und Wasser werden zu einem geschmeidigen Teig verknetet und in Alufolie für 30 Minuten in den Kühlschrank gelegt.

## 2 Füllung zubereiten

Backofen vorheizen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 180 °C), restliche Margarine schmelzen

Den Joghurt in eine Rührschüssel geben und mit dem Saft der Zitrone und dem Puddingpulver kräftig verrühren. Die geschmolzene Margarine wird vorsichtig untergerührt.

## 3 Fertigstellen und backen

Der Boden der Springform wird mit dem kalten Knetteig ausgelegt, der Teigrand wird seitlich 3 cm hochgezogen, um eine Wanne für die Füllung zu bilden.

Die Joghurtmasse wird in die Mitte gefüllt und verteilt und abschließend die Früchte aufgestreut.

Eine Stunde backen und dann abgekühlt genießen.

