



## BEERIGER VANILLETRAUM KÄSEKUCHEN VEGAN

 12 Personen  20 Minuten / 1h backen

### ZUTATEN

#### BODEN

300g Dinkelmehl  
120g Pflanzenmargarine  
60g Zucker  
1/2 Pck. Backpulver  
Etwas Wasser (ca. 3 EL)

#### VANILLETRAUM

2x 500g Soja-Joghurt Vanille  
2 Pck. Puddingpulver Vanille  
150g Pflanzenmargarine - geschmolzen  
60g Zucker oder 70ml Agavendicksaft

#### BEERINGTOPPING

500g gemischte Waldbeeren  
70g Zucker  
2 EL Speisestärke  
2x 50ml Wasser

www.bowlsisters.de

## ZUBEREITUNG

- Backofen auf 160° Grad Umluft vorheizen. Eine runde Springform mit Backpapier auslegen, Rand fetten.
- Zutaten für den Kuchenboden zusammenrühren und verkneten, dann den Teig in die Springform pressen und am Rand etwas hochziehen.
- Alle Zutaten für die Füllung zusammenrühren und in die Form auf den Boden füllen.
- 1h backen bis der Kuchen oben goldbraun wird.
- Die Beeren mit 50ml Wasser und Zucker im Topf erwärmen, die Speisestärke in 50ml Wasser zuerst anrühren und dann langsam unter die Beeren mischen, kurz aufkochen, weiter rühren bis die Mischung anzieht.
- Beerenmischung auf den warmen Kuchen geben.
- Abkühlen lassen und im Kühlschrank 3-4 Stunden kühlen.