

BLAUBEERCHEESECAKE

VEGAN

ZUTATEN

170ml Pflanzenmilch, 120ml Pflanzenöl

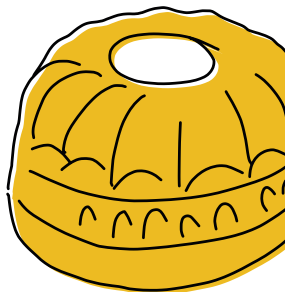
80g veganer Naturjoghurt

200g  (Rüben-)Zucker

50ml Zitronensaft

1 EL  Vanillezucker

350g Weizen- oder Dinkelmehl




Backofen auf 180°C Umluft vorheizen,
Kastenform einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Feuchte Zutaten und den Zucker in einer großen
Rührschüssel verquirlen. Trockene Zutaten hinzugeben
und mit dem Schneebesen glatt rühren, die Blaubeeren
unterheben. Den Teig in die Form gießen und für
ca. 60 Minuten backen, bis er oben golden glänzt

Kuchen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen

Alle  Produkte findest du in unserem
online Shop: www.umverpackt.shop

Schick uns dein Lieblingsrezept und dein  Regal zuhause
für unsere  Community an: post@umverpackt.shop