

# BLAUBEERCHEESECAKE

## ZUTATEN VEGAN

170ml Pflanzenmilch, 120ml Pflanzenöl

80g veganer Naturjoghurt

200g  (Rüben-)Zucker

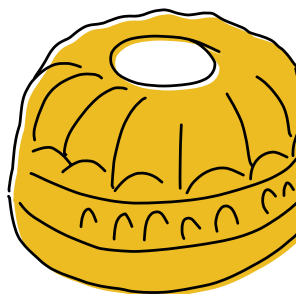
50ml Zitronensaft

1 EL  Vanillezucker

350g Weizen- oder Dinkelmehl

2 TL  Backpulver, 1/4 TL  Salz

200g Heidelbeeren





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](http://www.umverpackt.shop)

Schick uns dein Lieblingsrezept und dein  Regal zuhause  
für unsere  Community an: [post@umverpackt.shop](mailto:post@umverpackt.shop)