REZEPT FÜR VEGANER ZITRONENKUCHEN

VEGANER ZITRONENKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 12 Stücke | 70 Min. | + Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

- 2 Bio-Zitronen
- 240 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- 140 ml Rapsöl
- 150 ml Hafermilch
- 100 g Sojajoghurt
- 350 g Mehl Type 550
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz

179

ZUBEREITUNG

299	4	45	11
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Eine Zitrone heiß waschen, Schale fein abreiben. Beide Zitronen auspressen (ergibt ca. 100 ml Saft). 180 g Bio-Puderzucker sieben und mit Öl verrühren. Zitronenschale, Hafermilch und Sojajoghurt unterschlagen. Mehl, Backpulver und Salz mischen, mit 75 ml Zitronensaft kurz unterrühren.

2. Teig in eine mit Backpapier ausgekleidete Kastenform (25 cm lang) füllen und glatt streichen. Kuchen im heißen Ofen ca. 50 Minuten backen. Herausnehmen und ca. 30 Minuten auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Kuchen aus der Form lösen und auskühlen lassen.

3. Übrigen Bio-Puderzucker sieben und mit etwas Zitronensaft zu einem Guss verrühren. Kuchen damit streifenförmig überziehen. Trocken lassen.

Tipps:

Verwende für den Kuchen die Pflanzenmilch und den Pflanzenjoghurt, die du gerne magst. Bitte beachte: Manche Sorten wie z.B. Kokos geben dem Teig zusätzlich Aroma.

Das Backpapier lässt sich einfacher in die Kastenform legen, wenn man die Form vorher dünn einölt. Alternativ kannst du auch aufs Papier verzichten, dann die eingeölte Form mit Mehl gut ausstäuben, bevor du den Teig einfüllst.

Dank Öl und Pflanzenjoghurt im Teig bleibt der Kuchen gut zugedeckt oder in einer Frischhaltedose 3-5 Tage wunderbar saftig und frisch.

REZEPT FÜR VEGANER ZITRONENKUCHEN