

VEGANER ZITRONENKUCHEN

BACKZEIT:

ca. 20-25 Minuten

VORBEREITUNG:

ca. 15 Minuten



ZUTATEN

- ✗ 450 g Dinkelmehl feingemahlen (630)
- ✗ 2 TL Weinsteinbackpulver
- ✗ 2 TL Natron
- ✗ 1 EL abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
- ✗ 200 g Rohrzucker
- ✗ 180 ml Sonnenblumenöl
- ✗ 100 ml Pflanzenmilch (Hafer-/Reis-/Sojamilch, je nach Geschmack)
- ✗ 50 ml Mineralwasser (am besten spritzig)
- ✗ 80 ml frisch gepresster Zitronensaft (ca. 1 Bio-Zitrone - je nach Größe)

Für den Zuckerguss:

- ✗ 180 g Puderzucker (am besten durch ein Sieb rieseln lassen)
- ✗ 2-3 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Form mit Backpapier belegen.

Bis auf den Zucker, alle trockenen Zutaten vermischen.

In einer zweiten Schüssel Zucker, Öl, Pflanzenmilch, spritziges Mineralwasser und Zitronensaft verquirlen. Danach die trockenen Zutaten zugeben.

Alles kurz, aber kräftig vermischen.

Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. Je nach Ofen ca. 20-25 Minuten backen.

Kuchen abkühlen lassen und den Guss über den Kuchen streichen.

TIPP: geriebene Zitronenschale auf den Guss reiben! Sieht nicht nur lecker aus, sondern schmeckt auch schön fruchtig!

Inspirationsquelle: <https://bit.ly/2K4q0ts>



Dinkelmehl enthält Natrium, Kalium, Kalzium, Phosphor und Eisen