

VEGANER ZITRONENKUCHEN

Backzeit: je nach Ofen ca. 20-25 Minuten

Vorbereitung: ca. 15 Minuten

Form: 30 x 20 cm

ZUTATEN KUCHEN

- 450 g Dinkelmehl (630)
- 2 TL Weinsteinbackpulver
- 2 TL Natron
- 1 EL abgeriebene Zitronenschale (Bio unbehandelt)
- 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 Zitrone-je nach Größe)

ZUTATEN ZUCKERGUSS

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

ZUBEREITUNG KUCHEN

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!

Hobby-Bäckerin: Silke Freimüller

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

