

Rezept

Veganer Zitronenkuchen

Ein Rezept von Veganer Zitronenkuchen, am 27.04.2024

Zutaten

Für den Teig

1 Bio-Zitrone	280 g Mehl
180 g Zucker (z. B. Vollrohr- oder Kokosblütenzucker)	2 TL Backpulver
½ TL gemahlene Bourbon-Vanille	1 Prise Salz
100 ml Rapsöl	200 ml Haferdrink
2 EL Sojaghurt	

Für die Glasur

½ Zitrone	150 g Puderzucker
-----------	-------------------

Außerdem

Öl für die Form (ersatzweise vegane Pflanzenmargarine)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (25 cm Länge), 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal, 9 g F, 3 g EW, 45 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 185° vorheizen. Die Kastenform fetten. Die Zitrone heiß waschen, trocknen und die Schale fein abreiben. Dann den Saft auspressen; es werden 50 ml benötigt. Mehl, Zucker, Backpulver, Vanille und Salz in einer Schüssel mischen. Zitronensaft, Öl und Haferdrink verrühren und zu den trockenen Zutaten in die Schüssel geben. Alles kurz mit den Rührbesen des Handrührgeräts verrühren. Sojaghurt und Zitronenabrieb zufügen und kurz untermischen.
2. Den Teig gleichmäßig in der Kastenform verteilen und glatt streichen. Die Form in den heißen Ofen (Mitte) geben und den Kuchen 40-45 Min. backen (Stäbchenprobe machen). Anschließend kurz abkühlen lassen, dann den Kuchen aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.
3. Aus der Zitronenhälfte 1-2 EL Saft auspressen. Den Puderzucker in ein Schälchen geben und mit dem Zitronensaft zu einer dickcremigen Glasur verrühren. Den ausgekühlten Kuchen damit gleichmäßig bepinseln.