

Veganer Zitronenkuchen (1 Blech)

Zubereitungszeit: aktiv ca. 10 Minuten

Backzeit: 15 Minuten

Für den Rührteig:

300 g Dinkelmehl Type 630 oder Weizenmehl Type 405/ 550

200 g Rohrohrucker

1 Pck. Backpulver

1 Prise Salz

1 Msp. gemahlene Vanille

125 ml Pflanzenöl

2 Zitronen, davon Saft und Abrieb

- 1) Mehl und Backpulver gut vermischen. Salz, Vanille, Zitronenabrieb und Zucker hinzufügen. Öl und Zitronensaft unterrühren und schnell zu einer homogenen, cremigen Masse verarbeiten.
- 2) Backblech mit Backpapier auslegen und mit Teig auffüllen. 15 Minuten bei 180°C Ober- Unterhitze (vorgeheizt) backen. Stäbchenprobe! Vollständig auskühlen lassen.

Für den Zitronenguss:

250 g Puderzucker

Saft von 1-2 Zitronen

- 1) Puderzucker sieben und Zitronensaft nach und nach unter Rühren hinzufügen. Die Maße sollte noch zähflüssig sein.
- 2) Anschließend über dem gebackenen Kuchen verteilen.

Tipp:

Aus dieser Menge kann man auch wunderbar einen Rührkuchen in (großer) Kastenform machen, dafür die Backzeit auf 35-40 Minuten verlängern. Alternativ funktionieren auch Muffins mit dem Teig, diese ca. 25 Minuten backen. Immer mit Stäbchenprobe!