

Veganer Zitronenkuchen

Zeit gesamt
1h 20min



Zubereitungszeit
15min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Öl zum Einfetten	1 EL
Zitronen	1 St.
Streichfett	100 g
Zucker	200 g
Sojadrink	250 ml
Weizenmehl, Type 405	300 g
Backpulver	2 TL
Puderzucker	300 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Kastenform 28 cm, feine Reibe, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kastenform gut einfetten. Zitrone waschen, etwas 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Streichfett, Zucker und 2 EL Zitronensaft kurz verrühren. Sojadrink zugeben.

2. Mehl, Backpulver und Zitronenabrieb in die Schüssel geben und gut verrühren. Zitronenkuchen in die Kastenform geben und im Ofen ca. 45 Min. backen. Anschließend Kuchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

3. Für die Glasur in einer Schüssel 2 EL Zitronensaft und Puderzucker miteinander verrühren, sodass ein dickflüssiger Guss entsteht. Glasur auf den Kuchen auftragen, fest werden lassen und Zitronenkuchen servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	400 kcal
Kohlenhydrate	75 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	10 g