



Zutaten für 6 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

Für den Teig

300 g Mehl

200 g Zucker, braun

250 g Sojajoghurt

125 ml Sonnenblumenöl

70 ml Zitronensaft

3 TL Backpulver

geschnitten

Für die Glasur

150 g Staubzucker3 EL Zitronensaft

1 EL Zitronenzeste, frisch



Veganer Zitronenkuchen

Ō 60-75 Min ♀♀♀

Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt den braunen Zucker mit Sojajoghurt, Sonnenblumenöl, Kotányi's geschnittenen Zitronenschalen und dem frischen Zitronensaft verrühren. In einer anderen Schüssel das Mehl mit dem Backpulver vermengen und unterrühren, bis ein cremiger Teig entsteht.
- 2 Nun den Ofen auf 180 °C vorheizen. Die Kuchenform (ca. 26 x 12 x 8 cm) mit etwas weicher Margarine ausstreichen. Mit dem Teig befüllen und im Ofen für 50–55 Minuten backen.
- 3 Während der Kuchen im Ofen ist, kann die Glasur zubereitet werden. Dazu den gesiebten Staubzucker mit dem Zitronensaft gut verrühren.
- 4 Nach der Backzeit den Kuchen vollständig auskühlen lassen und aus der Form nehmen. Danach mit der Glasur überziehen. Etwas frische Zitronenzeste darüber streuen und trocknen lassen.