Veganer Zitronenkuchen

60—75 Min

Zutaten 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
5 EL	Zitronenschalen geschnitten

Für die Glasur

150 g	Staubzucker
3 EL	Zitronensaft
1 EL	Zitronenzeste, frisch

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.