



## *Veganer Zitronenkuchen*

### **Zutaten:**

- 200 g - Rohrohrzucker oder besser Kokosblütenzucker, Erythrit, Dattelsüße
- 250 g - Sojajoghurt (Geschmacksneutral oder Vanille, oder Zitrone - eine weitere sehr neutrale Alternative ist Seidentofu)
- 125 ml - Sonnenblumenöl oder Kokosöl
- 3 TL - Zitronenabrieb von einer unbehandelten Zitrone (Bio)
- 60 ml - frisch gepresster Zitronensaft
- 300 g - Weizen-Mehl Typ 550 oder Dinkel-Mehl Typ 630 oder höher (Bio- oder Demeter-Qualität)
- 2 - 3 TL Reinweinsteinbackpulver (Bio)
- 1 - 2 TL Bio Kokosblüten-Tonka-Zucker
- Zum bestäuben:
  - 2 - 3 TL Blütenmischung

### **Schritt 1.**

Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft bei 160 Grad) vorheizen. Kastenform ca. 25 x 11 cm mit einem gesunden Fett einreiben (z.B. Alsan Bio oder Alnatura Margarine). Kastenform bis zum Befüllen des Teiges kaltstellen.

### **Schritt 2.**

Für den Zitronenkuchen den Zucker mit dem Joghurt und dem Öl verrühren. Zitronenabrieb und Saft beim Schlagen langsam hinzufügen. Anschließend das Mehl mit dem Backpulver mischen und nach und nach unterrühren.

### **Schritt 3.**

Den Teig in die Kastenform geben und mit einem Teigschaber glattstreichen oder die Kastenform mit leichten Bewegungen auf dem Arbeitsbrett schütteln, so dass er sich allein glattzieht. Nun im vorgeheizten Ofen ca. 50 bis 55 min. backen. Danach vollständig auskühlen lassen und dann aus der Form nehmen.  
Zum Schluss mit der Blütenmischung zur Deko bestreuen.  
(Tipp: Du kannst den Kuchen auch nach Belieben glasieren oder mit kleinen Zitronenstücken oder Zitronenabrieb kurz in Kokosblütenzucker geschwenkt belegen.)

*Bon Appetit*