



VESTESSEN



ZITRONENKUCHEN

ZUTATEN TEIG:

300g Dinkelmehl Typ 630, je 175g Soja-Drink und Zucker, je 125g Wasser und Rapsöl, je 3 EL Speisestärke und Zitronensaftkonzentrat, je 1 Pk Vanillezucker und Backpulver

ZUTATEN GLASUR:

125g Puderzucker, 1 EL Zitronensaftkonzentrat



1) Mehl, Zucker, Stärke, Vanillezucker und Backpulver in einer Rührschüssel mischen



2) Soja-Drink, Rapsöl, Zitronensaftkonzentrat und Wasser hinzufügen



3) Alles mit einem Handmixer (Knethaken) oder einer Küchenmaschine verrühren



4) Backform (25cm) leicht einfetten und gleichmäßig mit Paniermehl ausstäuben



5) Teig in die Backform einfüllen



6) Im vorgeheizten Backofen 55 Minuten backen (170°C, Ober-/Unterhitze, Mitte), auf einem Kuchengitter abkühlen lassen



7) Puderzucker und Zitronensaftkonzentrat gründlich miteinander verrühren



8) Kuchen stürzen und Glasur gleichmäßig auf der Oberseite des Kuchens verteilen

TIPPS:

Das Dinkelmehl kann auch gegen Weizenmehl Typ 550 oder Weizenmehl Typ 405 ausgetauscht werden!

Für den Teig kann auch Soja-Drink mit z.B. Vanille- oder Bananengeschmack verwendet werden!