


# Veganer Zitronen Cake mit Zitronenglasur

etwa 8 - 10 Stücke

 gelingt leicht bis zu 20 Min.**Zutaten:****Teig:**

225 ml Sojadrink  
30 ml Zitronensaft (2 EL oder Saft von 1 Zitrone)  
180 g Mehl  
75 g Mandeln, gemahlen  
2 ½ TL Dr. Oetker Backpulver  
225 g Zucker  
2 Beutel Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
125 ml Rapsöl

**Guss:**

2 Stk. Zitronen, Saft davon  
100 g Zucker

**Dekoration:**

60 g Puderzucker  
1 EL Wasser oder Zitronensaft

**1 Vorbereiten:**

Den Backofen vorheizen. Eine Cakeform mit Backpapier auskleiden.

**Ober-/Unterhitze 180 °C****Heißluft 160 °C****2 Teig:**

Sojadrink und den Zitronensaft verrühren, bis die Mischung zu gerinnen beginnt und eindickt.

In einer grossen Schüssel das Mehl, die gemahlene Mandeln, das Backpulver und den Zucker mischen, bis alles gut vermischt ist. Finesse Zitronenschale, Öl und die Sojadrinkmischung hinzugeben und umrühren, bis ein homogener Teig entsteht.

Die Masse in die vorbereitete Cakeform füllen und die Oberfläche glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen backen, bis der Cake goldbraun ist und ein Spieß in der Mitte des Kuchens sauber herauskommt.

**Rille: in der Mitte des Backofens****Backzeit: etwa 60 - 80 Minuten**

**3 Guss:**

Während der Kuchen backt, den Zucker und den Zitronensaft für den Guss verrühren und beiseite stellen. Sobald der Kuchen gebacken ist, die Oberseite des Kuchens mit einem Holzspiess mehrmals einstechen, mit der Glasur beträufeln und abkühlen lassen.

**4 Dekoration:**

Wenn der Kuchen abgekühlt ist, Puderzucker und 1 EL Wasser oder Zitronensaft zu einem giessbaren Zuckerguss verrühren. Den Kuchen damit beträufeln und mit etwas Zitronenschale dekorieren!

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Kuchen kann auch in einer Springform (Ø 20 cm) gebacken werden, die Backzeit auf 30-40 Minuten reduzieren.