



Zitronenkuchen

Zutaten:

- 250 g Naturjoghurt (vegan)
- 100 ml neutrales Öl
- 60 ml Zitronensaft
- 150 g brauner Zucker
- 300 g Dinkelmehl
- 5 g Backpulver
- 1 EL Apfelessig
- Abrieb von 1-2 Zitronen
- 1 Prise Vanille
- Pflanzenmilch nach Bedarf

Zubereitung:

1. Joghurt, Öl, Zitronensaft und Zucker zu einer homogenen Masse verrühren.
2. Mehl, Backpulver, Vanille, Zitronenabrieb u. Essig dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Ist der Teig zu fest, etwas Pflanzenmilch unterrühren.
3. Kastenform einfetten und mit Mehl bestäuben - Backrohr auf 180°C vorheizen.
4. Teig in die Kastenform füllen und ca. 55 Minuten backen.
5. Stäbchenprobe machen und vollständig auskühlen lassen.