



Julchen's Zitronentraum

EIN LIEBLINGS-REZEPT
VON SARYGROSS.COM

Dieser Kuchen ist vegan, jeder kann ihn essen und lieben!



Was Ihr braucht:

PORTION: JE NACH STÜCKGRÖSSE CA. 15-20 STÜCK
ANGABE FÜR EIN BLECH 42X29 CM

550G MEHL

400G ZUCKER

4 TL BACKPULVER + 2 TL NATRON

2-4 EL GERIEBENE ZITRONENSCHALE

**120 ML ZITRONENSAFT;
(AM BESTEN 5-6 ZITRONEN KAUFEN)**

200G PFLANZENÖL

340ML KALTES WASSER

**VIEL PUDERZUCKER UND 20ML WASSER
FÜR DEN ZUCKERGUSS**

**BEI BEDARF KÖNNT IHR BUNTE STREUSEL ODER
NOCH BESSER EINHORNDEKO VERWENDEN!**



Los geht's:

1. Backofen auf 200c Ober/Unterhitze vorwärmen. Dann Eure Form mit Backpapier auslegen.
2. In einer großen Rührschüssel vermengen: Mehl, Zucker, Backpulver, Natron und die geriebene Zitronenschale.
3. In einem Messbecher den gepressten Zitronensaft, das Pflanzenöl und das kalte Wasser vermischen. Dann die flüssigen Zutaten zu den trockenen Zutaten in die Rührschüssel geben und zügig mit dem Schneebesen bzw. Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.
4. Jetzt den Teig in die vorbereitete Backform gießen und glattstreichen - wenn nötig. Im Ofen etwa 20 Minuten goldbraun backen - dann die Stäbchenprobe! Es darf kein nasser Teig mehr haften bleiben.
5. Den Kuchen abkühlen lassen. Dann eine gefühlte Tonne Puderzucker mit Wasser vermengen und gleichmäßig über den Kuchen streichen. (Ich finde, man braucht nicht viel Zuckerguss, weil die Zitrone im Vordergrund stehen sollte)
6. Einhorndeko nicht vergessen! ;)