

SAFTIGER ZITRONENKUCHEN

Für: 12 Stücke | Zubereitungszeit: 15 Minuten | Backzeit: 50-55 Minuten



ZUTATEN:

Für den Teig:

- Schale von 3 Bio-Zitronen
- 250 g Zucker
- 360 g Dinkelmehl
- 110 g gemahlene Mandeln, blanchiert
- 3/4 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1/2 TL Salz
- 4 Eier (M)
- 180 g Olivenöl
- 180 g Zitronensaft
- 200 g Zitronen-Soja-Joghurt (z.B. Limette-Zitrone von Alpro)

Für den Guss:

- 200 g Puderzucker
- 4-6 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG:

1. Den Ofen auf **180 Grad Ober-Unterhitze** vorheizen. Eine Gugelhupfform dünn mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Das überschüssige Mehl in der Spüle abklopfen.
2. In einer kleinen Schüssel **250 g Zucker** und die **abgeriebene Schale von 3 Bio-Zitronen** mischen. Die Zitronenschale gut in den Zucker einarbeiten, bis der Zucker richtig schön zitronig riecht.
3. In einer großen Schüssel **360 g Dinkelmehl, 110 g gemahlene Mandeln, 3/4 TL Backpulver, 1/2 TL Natron, 1/2 TL Salz** und den **Zitronenzucker** mischen. In einer kleinen Schüssel **4 Eier (M), 180 g Olivenöl, 180g Zitronensaft** und **200 g Soja-Joghurt** verquirlen. Dann zu den trockenen Zutaten geben und gut verrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.
4. Den Teig in die vorbereitete Backform füllen und im vorgeheizten Backofen **50-55 Minuten** backen. Nach dem Stäbchentest den Kuchen aus dem Ofen holen und 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann auf ein Kuchengitter stürzen.
5. Aus **200 g Puderzucker & 4-6 EL Zitronensaft** einen dickflüssigen Zuckerguss zubereiten. Dafür den Puderzucker in eine Schüssel geben und dann nach und nach den Saft dazu geben. Nur so viel Flüssigkeit hineingeben, bis der Guss schwer reißend vom Löffel fließt. Auf dem Kuchen läuft der Guss dann sowieso dank der Schwerkraft nach unten. Also lieber nicht zu flüssig anrühren, dann läuft der Guss nicht auf allen Seiten bis ganz unten