

## Vegane Zitronenkuchen

Zutaten für 1 übliche Springform:

### Zitruscreme

Je 1 große Zitrone (unbehandelt) und Orange

Wasser

100 g Zucker

30 g Speisestärke

2 El Pflanzendrink

1 Msp. gemahlene Vanilleschote

### Biskuit

1 Zitrone (unbehandelt)

400 g Dinkelmehl Type 630

200 g Puderzucker

2 gestrichene Tl Natron

Prise Salz

120 g neutrales Öl

2 Tl Apfelessig

220 g Sprudelwasser

180 g Sojaghurt

### Schlagcreme

200 g vegane Schlagcreme

½ bis 1 Tl Johannisbrotkernmehl

1 Tl Puderzucker

### Zubereitung:

- 1. Zitruscreme:** Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Zitrone und Orange auspressen und die Saftmischung mit Wasser auf 300 g auffüllen. 200 g davon zusammen mit dem Zucker aufkochen. Die übrige Saftmischung mit der Stärke glattrühren und unter Rühren in die kochend Flüssigkeit geben. Alles zusammen kurz köcheln und andicken lassen, rühren. Den Topf vom Herd nehmen, abkühlen lassen – Zitronenabrieb, Pflanzendrink und Vanille einrühren – die Creme zugedeckt abkühlen lassen.
- 2.** Den Backofen auf 180 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier belegen.

3. **Biskuit:** Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Schale fein abreiben.

Zitrone auspressen.

Zitronenabrieb und alle trockenen Zutaten vermischen.

Öl, Essig, Sprudelwasser, Sojaghurt und Zitronensaft zugeben und alles rasch verrühren.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen.

Den Kuchen im heißen Backofen (Mitte) 35 bis 40 Minuten backen.

4. **Schlagcreme:** Schlagcreme aufschlagen, ½ Tl Johannisbrotkermehl zugeben.

Die Mischung nochmals aufschlagen, bis diese cremig-fest wirkt – falls nötig, noch ½ Tl Johannisbrotkernmehl zugeben.

Die abgekühlte Zitruscreme kurz geschmeidig rühren.

Die Hälfte der Zitruscreme und Puderzucker unter die Schlagcreme heben und kühlstellen.

5. Biskuit herausnehmen, auskühlen lassen und aus der Form lösen.

Evtl. die Oberfläche etwas begradigen.

Etwas auskühlen lassen.

Den Kuchen horizontal teilen.

Einen der Böden mit der anderen Hälfte der Zitruscreme bestreichen, den zweiten Boden auflegen.

6. Mit der Schlagcreme servieren oder dekorieren.