

---

## veganer Zitronen-Joghurt-Kuchen

---

für eine Kastenform

300g Mehl  
1 TI Backpulver  
1 TI Natron  
1 Prise Salz  
100g vegane Margarine (z.B. Deli Reform)  
100g Zucker  
100g brauner Zucker  
10 El geschmacksneutrales Öl  
250g Soja-Vanillejoghurt (gibts von Alpro)  
Saft und Schalenabrieb von 1 Zitrone  
ein Schluck Mineralwasser



---

Zuerst die Backform mit Margarine und Mehl vorbereiten und den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Mischt das Mehl mit Backpulver und Natron und siebt es einmal durch. Schmelzt die Margarine und schlägt sie zusammen mit Zucker, Salz und Öl kurz auf. Dann dürfen abwechselnd der Joghurt und die Mehlmischung dazu. Zum Schluss den Saft der Zitrone und ihren Schalenabrieb hinzufügen und dann schauen, ob die Konsistenz stimmt. Der Teig sollte zäh reißend vom Löffel fallen. Ist er noch zu fest, gebt ihr ein paar Schlucke Mineralwasser dazu.

Füllt den Teig in die Form und ab damit in den Ofen – für lange 55 Minuten. Macht nach 50 Minuten schonmal einen ersten Stäbchentest und nehmt den Kuchen aus dem Ofen, sobald kein Teig mehr am Stäbchen klebt.

Nach dem Auskühlen habe ich dem Kuchen noch einen Zuckerguss aus Puderzucker, Zitronensaft und etwas Wasser verpasst. Das passt irgendwie immer noch am besten zu einem Zitronenkuchen oder?