



## Zitronenkuchen

**Vegan, zuckerfrei, fettarm und trotzdem lecker? Das geht! Mit unserem Zitronenkuchen, der alle Naschkatzen glücklich macht. Und mal ehrlich: Wer kann Kuchen schon widerstehen?**

**Vorbereitungszeit:** 20 Minuten

**Backzeit:** ca. 50 Minuten

**Zutaten (für Kastenform  
24 cm x 10 cm)**

- 300 g Dinkelmehl
- 1 Pck. Backpulver
- 175 g Zucker (oder Süße nach Geschmack – Xucker, Flavdrops, Erythrit, Kokosblütenzucker, o. Ä.)
- 3 Zitronen
- 250 g Vanille-/Zitronenjoghurt (z. B. vegan)
- 60 g Apfelmark (ungesüßtes Apfelmus)
- 1 EL neutrales Öl
- 150 g Puderzucker (alternativ Puderzucker)
- etwas Wasser

**1** Mehl sieben, mit Backpulver und Zucker mischen. Zitronenabrieb und -saft (bis auf 2 EL) mit Joghurt, Apfelmark und Öl verrühren. Die trockenen Zutaten nach und nach zu den feuchten Zutaten geben und unterrühren, bis eine fluffige, homogene Masse entsteht.

**2** Den Teig in die Kuchenform geben und bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 50 bis 55 Minuten backen. Den Kuchen mit Alufolie abdecken, sollte er vor Ende der Backzeit goldbraun sein.

**3** Den Kuchen nach dem Backen in der Form etwas abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen. Für die Glasur den Puderzucker mit 2 EL Zitronensaft und etwas Wasser verrühren und anschließend über den abgekühlten Kuchen geben und aushärten lassen.

**Tipp:** Jeder Backofen bäckt anders – daher empfiehlt sich eine Stechprobe mit einem Holzstäbchen. Der Kuchen ist fertig, wenn der Teig nicht mehr daran klebt.

**Guten Appetit!**