



Veganer Zitronenkuchen

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

12 Stück

350 g	Mehl	200 g	Zucker
2 TL	Backpulver	1 TL	Natron
125 ml	Sonnenblumenöl	200 ml	Wasser
150 g	Puderzucker	1	Bio Zitrone

Zubereitung

Zubereitung

1. Backblech (eckig) mit dem Backpapier auslegen oder etwas einfetten.
2. Backofen auf 200°C vorheizen. Mehl, Backpulver, Natron und Zucker miteinander vermischen. Sonnenblumenöl und 200 ml Wasser dazugeben und verrühren.
3. Zitrone heiß abwaschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Hälfte des Zitronensafts und die Zitronenschale unter den Teig rühren.
4. Anschließend den Teig auf dem Backblech verteilen und ca. 20 Minuten backen.
5. Kuchen auf einen Kuchengitter auskühlen lassen.
6. Den restlichen Zitronensaft und den Puderzucker zu einem dickflüssigem Guss anrühren. Eventuell noch etwas Wasser hinzufügen und anschließend über dem Kuchen verteilen und fest werden lassen.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Veganer Zitronenkuchen

Stand 19.07.2023