



Zitronenkuchen erfrischend und saftig

Den Backofen bei Ober- und Unterhitze auf 175 Grad vorheizen und eine Cakeform von 30 cm Länge mit Backpapier auslegen.

Alle trockenen Zutaten zusammen in eine Schüssel geben und vermischen.

In einem Messbecher die Sojamilch mit dem Öl und dem Zitronensaft mischen und anschliessend mit den trockenen Zutaten verrühren.

Der Teig sollte schwer-reissend vom Löffel fallen.

Mit einem Löffel oder Teigschaber die Cakeform befüllen, in den Ofen geben und für 60 min. Backen. Stäbchentest.

Währenddessen den Guss anrühren und für die Verzierung die Zitrone in feine Scheiben schneiden. Das geht am besten mit einem Gemüsehobel, durch den man die Zitrone in schöne gleichmässige Scheiben geschnitten bekommt. Kerne vorsichtig entfernen, so dass die Scheiben schön in Form bleiben.

Die Zitronenscheiben mit dem Wasser und dem Zucker aufkochen und während 6 min. kochen und danach etwas auskühlen lassen.

Den Guss über noch noch heissen Kuchen giessen.

Die gekochten Zitronenscheiben vorsichtig aus dem Kochwasser nehmen und auf dem Kuchen plazieren.

Lass es dir gut schmecken (-:

Zutaten:

Für den Teig

50gr Baumnüsse *grob gehackt*

300gr Ruchmehl

150gr Vollrohrzucker

1 Prise Salz

1 Msp Bourbon- Vanillepulver

4 TL Backpulver

1 Zitrone, *abgeriebene Schale*

3 Esslöffel Zitronensaft

300ml Sojamilch

125ml Öl (*z.B.Sonnenblumen oder Rapsöl*)

Für den Guss

1 Zitrone *Schale und Saft*

1/2 Orange *nur Saft*

50gr Feinkristallzucker

Für die Verzierung

1 Zitrone in dünne Scheiben geschnitten

1dl Wasser

80gr Feinkristallzucker

