

## Veganer Zitrus-Zucchiniuchen

VORBEREITEN

35  
Min.

RUHEN

150  
Min.

ZUBEREITEN

50  
Min.

NIVEAU



deinen Kuchen super saftig. Ich schwöre beim Backen schon lange auf die gesunde Geheimzutat und habe dabei ein neues, sommerliches Lieblingsrezept kreiert. Unser veganer Zitrus-Zucchiniuchen kommt auf jeder Gartenparty gut an und ist nicht nur aufgrund der versteckten Zucchini im Teig etwas ganz Besonderes. Anstelle von Butter habe ich Olivenöl verwendet, das in Kombination mit der Zitrusnote für ein unvergleichlich frisches Aroma sorgt. Unser veganer Zitrus-Zucchiniuchen präsentiert dir Scheibe für Scheibe den Sommer von der schönsten Seite.

- 1 -

Zucchini mit einer Reibe fein raspeln. Geraspelte Zucchini in ein Geschirrtuch wickeln und gut ausdrücken, sodass die Flüssigkeit austritt. Backofen auf 180 °C vorheizen.

- 2 -

Alle flüssigen Zutaten für den Kuchen zusammen mit Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Mit einer Küchenmaschine mit Schneebesenaufsatz auf mittlerer Stufe verrühren.

- 3 -

Mehl, Sojamehl und Backpulver miteinander vermengen. Mehlmischung nach und nach auf kleiner Stufe mit flüssigen Zutaten vermengen. Zucchini raspeln und Zitronenschale unterheben.

- 4 -

Teig in eine Kastenform füllen und im heißen Backofen ca. 50 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

- 5 -

### Zutaten für 1 Kuchen

#### Für den Kuchen

300 g Zucchini  
125 ml Olivenöl  
125 ml Mandelmilch  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
2 Esslöffel Zitronensaft  
250 g Zucker  
1 Prise(n) Salz  
250 g Mehl  
2 Esslöffel Sojamehl  
1 1/2 Teelöffel Backpulver  
2 Teelöffel abgeriebene Zitronenschale  
1 Zitrone

#### Für die Zitronenglasur

150 g Puderzucker  
2 Esslöffel Zitronensaft

#### Besonderes Zubehör

Kastenform (ca. 23 x 13 cm)  
Küchenmaschine  
Reibe

Du fragst dich noch, was Zucchini in einem süßen Kuchen verloren hat? Ganz einfach: Das grüne Gemüse macht

## Veganer Zitrus-Zucchini-Kuchen

Für die Zitronenglasur Puderzucker sieben und mit Zitronensaft verrühren. Bei Bedarf noch etwas Wasser hinzugeben. Kuchen mit der Glasur bestreichen und trocknen lassen.

- 6 -

Vor dem Servieren Zitrone in dünne Scheiben schneiden und den Kuchen damit dekorieren.