

Vegane Zitrus-Zucchini-Kuchen

VORBEREITEN

35
Min.

RUHEN

150
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



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

deinen Kuchen super saftig. Ich schwöre beim Backen schon lange auf die gesunde Geheimzutat und habe dabei ein neues, sommerliches Lieblingsrezept kreiert. Der vegane Zitrus-Zucchini-Kuchen 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. So zeigt sich der Sommer von seiner 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 einem Handmixer oder einer Küchenmaschine verrühren.

- 3 -

Mehl, Sojamehl und Backpulver miteinander vermengen. Mehlmischung nach und nach 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 -

Für die Zitronenglasur Puderzucker sieben und mit Zitronensaft verrühren. Bei Bedarf noch etwas Wasser

Veganer Zitrus-Zucchinikuchen

hinzugeben. Kuchen mit der Glasur bestreichen und trocknen lassen.

- 6 -

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