

## Veganer Zucchinikuchen mit Zitrone

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

85  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Kuchen

#### Für den Kuchen

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

#### Für die Zitronenglasur

150 g Puderzucker  
2 Esslöffel Zitronensaft  
1 Bio-Zitrone

#### Besonderes Zubehör

Kastenform (ca. 23 x 13 cm)  
Küchenmaschine  
Reibe

deinen Kuchen **super saftig**. Ich schwöre beim Backen schon lange auf die gesunde Geheimzutat und habe dabei ein neues, sommerliches Lieblingsrezept kreiert. Unser veganer **Zucchinikuchen mit Zitrone** kommt auf jeder Gartenparty gut an und ist nicht nur aufgrund der versteckten Zucchini im Teig etwas ganz Besonderes. Anstelle von Butter habe ich neutrales Pflanzenöl verwendet, das die Zitrusnote strahlen lässt. Unser **veganer Zitronenkuchen** 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. Stäbchenprobe machen. Wenn kein Teig mehr hängen bleibt, aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

- 5 -

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

## Veganer Zucchini-Kuchen mit Zitrone

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.