

# Zitronen-Kuchen einfach



Mehl	340g
Backpulver	1 Päckchen
Hafermilch oder Alternative	270ml
Sonnenblumenöl	80g
Vanillezucker	1P
Zitrone	1 ½
Zitronenaroma	1 Fläschchen
Rohrohrzucker	220g
Pflanzenbutter für die Form	

Ofen auf 180°C vorheizen

**Schale von 1 ½ Zitronen abreiben**, beiseite stellen  
**1 Zitrone auspressen** und Saft beiseite stellen

**Mehl und Backpulver** in einer separaten Schüssel mischen

**Hafermilch, Sonnenblumenöl, Vanillezucker, Zitronenschale, Zitronensaft** und **Rohrohrzucker** in ein 1-Liter-Gefäß oder anderweitig geeignete Schüssel geben (sollte hoch sein, damit es mit dem Mixer nicht spritzt) und mit dem Handmixer gut durchrühren (3-4 Minuten)

nach und nach esslöffelweise das **Mehl in die Mischung geben**;  
nach jedem Esslöffel gut durchmischen, bis alles Mehl eingearbeitet ist;  
der Kuchen wird dadurch sehr fein und luftig!

**Backform sehr gut einfetten**, die Masse hineingiessen und auf mittlerer Schiene während 60 – 70 Minuten bei Ober- und Unterhitze backen

Stäbchenprobe machen und wenn der Kuchen durch ist, Backofentüre leicht öffnen, den Kuchen aber noch nicht herausnehmen (für eine feine Kruste)

nach ca. 10 Minuten Kuchen herausnehmen, etwas abkühlen lassen und auf Wunsch mit 200g Puderzucker, 1 Esslöffel Wasser und 2 Esslöffel Zitronensaft mit einer Glasur verzieren