



# VEGANER ZITRONENKUCHEN

*Ein Leben ohne Kuchen ist möglich, aber sinnlos, hörte ich neulich gerade wieder. Darum freute ich mich umso mehr, dass meine Tochter diesen leckeren veganen Zitronenkuchen zauberte und mir ihr Rezept verriet! Dieser Zitronenkuchen spart dank Birkenzucker eine Menge Kalorien ein und besticht durch seinen intensiven Zitronenduft.*

## Zutaten für 1 große Rechteckform:

- ★ 1 Bio-Zitrone
- ★ 1 Vanilleschote
- ★ 500 g Dinkelmehl
- ★ 350 g Birkenzucker (Xylit oder Erythrit)
- ★ 2 TL Natron (oder Weinsteinbackpulver)
- ★ 50 ml Rapsöl
- ★ 1 EL Obstessig
- ★ Ca. 3 EL Birken-Puderzucker

## T PROFITIPP

Birken-Puderzucker kannst du ganz einfach selbst herstellen, indem du Birkenzucker im Mixer für ca. 30 Sekunden fein mixt.

## Zubereitung:

Heize den Backofen auf 150°C (Umluft) vor. Schnapp dir dann eine eckige Kuchenform und fette sie. Wasch die Zitrone heiß ab und reib die Schale fein ab. Press die restliche Zitrone aus.

Misch Mehl, Birkenzucker, Natron und eine Prise Salz. Gib dann das Mark einer Vanilleschote und die abgeriebene Zitronenschale dazu. Mix die Zutaten gut mit einem Rührgerät.

Gib dann Zitronensaft und Öl sowie 250 ml kaltes Wasser dazugeben und solange rühren, bis eine cremige Masse entsteht. Zum Schluss Obstessig unterrühren.

Gib die Masse in die Form und verteil sie gleichmäßig. Dann ab in den Ofen mit der Form und ca. 35 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen (ca. 30 Minuten) kannst du noch Birken-Puderzucker darüberstäuben.

## FERTIG! GUTEN APPETIT!

*Du willst mehr? Dann komm in meine Facebookgruppe – dort tauscht unsere tolle Community sich aus über Rezepte & hilfreiche Tipps:*  
**WOHLFÜHLEN MIT ALLTAGSTAUGLICHER GESUNDER ERNÄHRUNG**

Dein Weg zu maßgeschneiderter Ernährung: [erfolgdurchernaehrung.de](http://erfolgdurchernaehrung.de)

[f facebook.de/ErfolgdurchErnaehrung](https://facebook.de/ErfolgdurchErnaehrung) [i instagram.com/ErfolgdurchErnaehrung](https://instagram.com/ErfolgdurchErnaehrung) [rss bestformhannover.de](https://bestformhannover.de)