

# Schneller Zitronenkuchen vom Blech / vegan

Kuchen für ALLE! Oder so ähnlich....denn die Zeiten sind rau, also muss ordentlicher Kuchen auf den Tisch. Hihhi. Man darf nie den Humor verlieren! Da in unserem Haushalt die Zahl der Kinder überwiegt, ist ein Kuchen nur ein Kuchen, wenn er geziert ist von bunten Streuseln ☐



Perfekt ist da der **Zitronenkuchen vom Blech**. Einfach, schnell

gerührt und sehr lecker. Den mag ich auch immer wieder gerne essen!

## **Zitronenkuchen vom Blech**

### **Zutaten:**

- 250g Margarine
- 500g Dinkelmehl Typ 630
- 200g Zucker
- 1 Msp. Vanille pur
- 150ml Hafersahne
- 1 Paket Backpulver
- 2 Zitronen (Abrieb)
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Kichererbsenmehl + 4 EL Wasser (oder 4-5 Eier)
- 120g Apfelmark (Ei-Ersatz)

### **Für den Guss:**

- 120 g Puderzucker
- 20 ml Wasser oder Zitronensaft
- 1-2x bunte Streusel

### **Zubereitung:**

Backofen auf 180° Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Margarine herauslegen (zimmerwarm), die Zitrone reiben und den Saft auspressen. Alle Zutaten gut miteinander vermengen. Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig auf das Blech streichen. 20 min. bei 180° Grad backen. Den Kuchen nach der Backzeit herausholen und abkühlen lassen. Puderzucker mit Wasser oder Zitronensaft mischen und über den Kuchen geben. Streusel drüber fertig.



Möchtest Du den Kuchen nicht ganz so bunt haben, kannst Du auch gehackte Pistazien oder Mandeln auf den Kuchen als Topping geben. Auch gefriergetrocknete Beeren eignen sich gut.

#### **Aufbewahrung:**

Der Kuchen kann locker ein paar Tage aufbewahrt werden. Anfangs lege ich einfach 2 Geschirrtücher zum abdecken über das Blech damit der Kuchen schön frisch bleibt. Ab Tag 3 wandert er in luftdichte Dosen, gut aufbewahrt kann man ihn locker ein paar Tage aufbewahren oder auch einfrieren. Das einfrieren lohnt sich hier immer gar nicht. Der Kuchen ist

meist in wenigen Tagen verputzt.

Der Kuchen ist so lecker und wir backen den immer wieder gerne. Backst Du ihn nach tagge mich gerne auf [Instagram.](#)

Ich freue mich immer über Eure Bilder ☐

Viel Spaß beim backen.

Martina