

Olivenöl-Zitronen-Kuchen

Dieser Kuchen sorgt garantiert für Urlaubsstimmung! Genieße die erfrischende Kombination von Olivenöl und Zitronen in unserem saftigen, veganen Kuchen.

Zutaten
12 Portionen

Zutaten Teig
350 g Weizenmehl
50 g Mandeln, gemahlen, ungeschält
1 Pck. Backpulver
1 TL Natron
225 g Zucker
325 g Mandeldrink (oder andere vegane Alternative)
50 ml Bio-Zitronensaft
170 ml Byodo Brat-Olive Mediterran
50 g Bio-Zitronenschale
Zutaten Zuckerguss
50 g Puderzucker
EL Wasser
1 TL Blüten, getrocknet
Sauerklee-Blätter

Zubereitung

Zubereitung Kuchen

Den Ofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl, gemahlene Mandeln, Backpulver, Natron und Zucker mischen. In einer separaten Schüssel Mandelmilch, Zitronensaft und Brat-Olive mischen. Zitronenschale abreiben und 1 EL Zesten hinzugeben. Eine Springform (26 cm Durchmesser) einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Dann die flüssigen Zutaten unter die Trockenen mischen und den Teig in die vorbereitete Form füllen. Den Kuchen 50 Minuten backen. Per Stäbchenprobe kontrollieren, ob er fertig ist, dann auskühlen lassen.



Zubereitung Zuckerguss

Für den Zuckerguss, Puderzucker und Wasser anmischen und in Schlieren über dem abgekühlten Kuchen verteilen. Dann mit getrockneten Blüten und Sauerklee-Blättern dekorieren.



Wer möchte, serviert etwas vegane Sahne dazu.