



Zitrone-Himbeer-Kuchen

Zutaten

250 g Weizenvollkornmehl

50 g Erdmandeln gemahlen

200 ml Mandeldrink

150 g Kokosblütenzucker

120 g pflanzliche Margarine

1 Packet(e) Backpulver

100 ml Zitronensaft

1 Esslöffel Zitronenabrieb

1 Teelöffel Vanille-Extrakt

1 Prise(n) Salz

100 g TK-Himbeeren

100 g Puderzucker

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h

Portionen: 1

Zubereitung

1.

Heize den Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vor und fette eine Kastenform gleichmäßig ein.

2.

Gib alle trockenen Zutaten – Mehl, gemahlene Erdmandeln, Kokosblütenzucker, Backpulver, Vanille, Zitronenabrieb & eine Prise Salz in eine Rührschüssel & vermische sie gründlich mit einem Schneebesen.

3.

Erwärme die vegane Margarine bei geringer Hitze in einem kleinen Topf, bis sie flüssig ist. Gib den Mandeldrink & 60 ml Zitronensaft, hinzu und mixe die flüssigen Zutaten, bevor du sie zu den trockenen Zutaten hinzugibst. Vermenge nun sorgfältig alle Zutaten, bis ein glatter, gleichmäßiger Teig entsteht.

4.

Fülle die Hälfte des Teiges in die Kastenform. Verteile die Hälfte der TK-Himbeeren auf dem Teig. Gib nun die zweite Hälfte des Teigs darüber, streiche die Oberfläche glatt & verteile die übrigen Himbeeren obendrauf.

5.

Backe den Kuchen für circa 45 Minuten auf mittlerer Schiene. Lass den Kuchen gut auskühlen.

6.

Siebe den Puderzucker sorgfältig durch ein Sieb & rühre den restlichen Zitronensaft ein, bis die Glasur eine cremige Konsistenz erhält. Glasiere den abgekühlten Kuchen & stelle ihn für etwa eine Stunde in den Kühlschrank, sodass die Glasur fest werden kann.