



Limonaden-Kuchen

Zutaten für den Kuchen

300 g helle, glutenfreie Mehlmischung

1 Teelöffel Backpulver

1 Teelöffel Natron

1 Esslöffel Zitronensaft

120 g Kokosblütenzucker

100 g Kokosöl

300 ml Limonade (wir haben Orange-Ingwer verwendet)

Zutaten für die Glasur

80 g Puderzucker

2 Esslöffel Zitronensaft

1 Handvoll Zuckerstreusel zum Verziern

Zubereitung

1.

Kochzeit: 45 min

Gesamtzeit: 45 min

Portionen: 1

1. Heize den Backofen auf 175 °C Ober- / Unterhitze vor und fette eine kleine Springform mit ca. 22 cm Durchmesser mit pflanzlicher Margarine oder etwas Kokosöl ein. Für eine große Springform kannst du die doppelte Menge nehmen.

2.

Vermenge nun alle trockenen Zutaten in einer großen Schüssel mit dem Schneebesen.

3.

Schmilz das Kokosöl, gib den Kokosblütenzucker hinzu und schlage die beiden Zutaten mit dem Handmixer schaumig.

4.

Gib nun die Kokosblütenzucker-Kokosöl-Mischung und die Limonade zu den trockenen Zutaten und vermenge alles mit dem Handmixer zu einem glatten Teig. Allerdings nicht zu lange, sodass möglichst wenig Kohlensäure entweicht.

5.

Gib den Teig in die vorbereitete Form, streiche ihn glatt und backe den Limonadenkuchen für 35 - 40 Minuten auf mittlerer Schiene. Lasse den Kuchen nach dem Backen gut auskühlen.

6.

Siebe für den Zuckerguss den Puderzucker und verquirle ihn mit ca. 2 Esslöffeln Zitronensaft, sodass er streichfähig, aber nicht zu

flüssig ist.

7.

Verteile deine Zuckerglasur auf dem Kuchen und dekoriere den Kuchen nach Belieben mit bunten Zuckerstreuseln.

Govinda Geheimtipp: Damit der Kuchen gelingt und gut aufgeht, ist es wichtig, dass viel Kohlensäure in der Limonade ist.