

Zitruskuchen vom Blech

von Tanja Mueller (tanja@antispe.de)

1 Pk (250g) weiche Margarine
1 T Zucker
3 geh. EL Sojamehl
3 T Mehl
1 TL Natron
1 Zitrone (abgeriebene Schale)
1 T Orangensaft
5 EL Sojamilch
Margarine oder Öl für das Blech

Zuckerguß

1 T Puderzucker
4-5 EL Wasser

- Alle Zutaten (außer denen für das Blech und den Guß) gut miteinander verrühren.
- Blech einfetten, Teig darauf geben und bei 175°C ca. 25-30 min. backen.
- Etwas abkühlen lassen.
- Den Puderzucker gut mit dem Wasser verrühren und den Guß auf dem noch warmen (nicht mehr heißen) Kuchen verteilen, abkühlen lassen.



Hinweis: Das Rezept ist für ein kleines Backblech (ca. 30x40 cm) ausgelegt.

Variante: Das Wasser für den Guß kann ganz oder teilweise durch Zitronensaft ersetzt werden.