Veganer Zitronenkuchen – saftig, fluffig, ohne Ei

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 50 min

Gesamtzeit: 2 h 5 min

Portionen: 14 Stücke

Zutaten

300 g Weizenmehl Type 405

180 g Zucker

1 Packet(e) Backpulver

1 Teelöffel Fuchs Meersalz grob

1 Messerspitze(n) Fuchs Kardamom gemahlen

1 Messerspitze(n) Fuchs Kurkuma gemahlen

1 Teelöffel Fuchs Bourbon Vanille gemahlen

2 Teelöffel Ostmann Zitronenschale gemahlen

120 ml Zitronensaft

250 ml Hafer- oder Sojadrink, ungesüßt

120 ml neutrales Rapsöl

150 g Puderzucker für den Guss

Zubereitung vom veganen Zitronenkuchen

1.

Ofen und Form vorbereiten

Heize den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vor. Fette eine Kastenform von 30 Zentimetern Länge aus und lege sie mit Backpapier aus, dann lässt sich der Kuchen später ohne Bruch stürzen.

Presse die Zitronen aus, bis du 120 ml Saft hast – das sind etwa drei Stück. Das Aroma liefert die gemahlene Zitronenschale, die du später unter die trockenen Zutaten hebst.

2.

Pflanzliche Buttermilch ansetzen

Verrühre den Pflanzendrink mit 60 ml des Zitronensafts und lass die Mischung fünf Minuten stehen. Sie flockt leicht aus und wird dickflüssig – genau das soll passieren, denn diese Säure aktiviert später das Backpulver.

Rühre anschließend das Öl unter.

3.

Trockene Zutaten mischen

Vermenge Mehl, Zucker, Backpulver, Salz, Kardamom, Kurkuma und die Fuchs Bourbon Vanille gemahlen in einer großen Schüssel gründlich mit einem Schneebesen. Die Gewürze müssen gleichmäßig verteilt sein, bevor

Flüssigkeit dazukommt, sonst bekommst du gelbe Nester im Teig.

Hebe die Zitronenschale unter.

4.

Teig zusammenführen und backen

Gieße die Flüssigkeit auf einmal zu den trockenen Zutaten und rühre nur so lange, bis kein Mehl mehr sichtbar ist. Höchstens 30 Sekunden – wer länger rührt, entwickelt Kleber und der Kuchen wird zäh statt fluffig.

Fülle den Teig in die Form, streiche ihn glatt und backe ihn 50 Minuten auf der mittleren Schiene. Die Stäbchenprobe muss sauber bleiben.

5.

Tränken und glasieren

Stich den heißen Kuchen mit einem Holzspieß mehrfach ein und träufle 30 ml des restlichen Zitronensafts darüber. Er zieht sofort ein und macht den saftigen Zitronenkuchen vegan auch am dritten Tag noch feucht.

Lass ihn eine Stunde vollständig auskühlen. Verrühre den Puderzucker mit dem letzten Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss und verteile ihn erst auf dem kalten Kuchen, sonst läuft er ab.

Zusatztipp: veganer Zitronenkuchen Rezept variieren

Für eine winterliche Variante ersetzt du den Kardamom durch je eine Messerspitze Zimt und gemahlenen Ingwer. Die Schärfe des Ingwers trifft die Zitronensäure erstaunlich gut.

Statt Guss kannst du den Kuchen auch nur mit Puderzucker bestäuben und dafür 80 g Mohn unter den Teig heben – das ergibt eine vegane Version des Zitronen-Mohn-Kuchens.

Aufbewahrung: In Frischhaltefolie gewickelt hält der Kuchen vier Tage bei Zimmertemperatur. Kühlschrank vermeiden, dort trocknet er schneller aus. Portionsweise eingefroren übersteht er drei Monate.

Häufige Fragen zum veganen Zitronenkuchen

Was ersetzt im veganen Zitronenkuchen das Ei?

Eine pflanzliche Buttermilch aus Hafer- oder Sojadrink und Zitronensaft. Die Säure lässt den Drink leicht andicken und reagiert im Ofen mit dem Backpulver. So bekommt der Teig Trieb und Bindung ganz ohne Ei.

Kann ich den Zitronenkuchen mit Butter statt Öl backen?

Ja, ersetze das Öl durch 120 g geschmolzene Butter. Der Kuchen bleibt ohne Ei, ist dann aber nicht mehr vegan und wird nach ein bis zwei Tagen etwas trockener als mit Öl.

Welcher Pflanzendrink eignet sich am besten?

Ungesüßter Hafer- oder Sojadrink. Sojadrink dickt mit dem Zitronensaft am zuverlässigsten an. Gesüßte Sorten machen den Kuchen zu süß, Mandel- und Reisdrink dicken schwächer an.

Kann ich frische Zitronenschale nehmen?

Ja. Statt 2 Teelöffeln gemahlener Zitronenschale nimmst du den Abrieb von zwei Bio-Zitronen. Reibe nur das Gelbe ab, das Weiße darunter ist bitter.

Wie lange bleibt veganer Zitronenkuchen saftig?

In Frischhaltefolie gewickelt vier Tage bei Zimmertemperatur. Den Kühlschrank meidest du besser, dort trocknet er schneller aus. Portionsweise eingefroren hält er drei Monate.