

# Zitronen-Mohn-Kuchen

Autor: Bianca Zapatka

*Dieser vegane Zitronen-Mohn-Kuchen mit Frischkäse-Frosting und Mandeln ist weich, saftig und lecker mit erfrischendem Zitronengeschmack. Das Rezept ist einfach und gelingt auch glutenfrei. (Dieser Beitrag enthält Schritt-Bilder).*

★★★★★ 4.98 von 127 Bewertungen



Vorbereitungszeit

10 Min.

Zubereitungszeit

50 Min.

Arbeitszeit

1 Std.



Gericht

Beilage, Dessert, Frühstück, Kleinigkeit,  
Nachspeise, Snack



Portionen

10 Stücke



## Zutaten

### Veganer Zitronenkuchen

- 240 ml pflanzliche Milch
- 1 Zitrone Saft + Schale
- 300 g Mehl Weizen, Dinkel oder glutenfrei \*
- 1 EL Backpulver
- 1 TL Natron oder mehr Backpulver
- ½ TL Salz
- 150 g Zucker
- 125 ml Öl oder weiche vegane Butter\*
- 1 TL Vanilleextrakt
- 3-4 EL Mohn

### Frischkäse-Frosting

- 200 g Frischkäse Vegan
- 60 g Puderzucker
- 1-2 EL Zitronensaft
- ½ TL Vanilleextrakt optional
- 2-3 TL San-apart oder Sahnefest (optional)

### Topping

- Gehobelte Mandeln

## Anleitungen

### Veganer Zitronenkuchen (\*siehe Schritt-Bilder oder das Rezept-Video im Blogpost!)

- 1 Den Ofen auf 180 ° C vorheizen. Eine 25-cm Kastenform einfetten und mit zusätzlichem Backpapier auslegen (ggf. zurecht schneiden). *(Die Form darf auch etwas kleiner sein, z.B. 23cm. Man kann den Kuchen aber auch auf dem Blech ca. 23x23 backen. Die Backzeit beträgt dann nur ca. 20 Min).*
- 2 Die pflanzliche Milch und den Zitronensaft in einem Messbecher verrühren und beiseitestellen bis sie gerinnt und zu veganer Buttermilch wird.
- 3 Das Mehl, Backpulver, Natron und Salz in eine große Schüssel sieben. Den Zucker hinzugeben und alles mit einem Schneebesen vermengen.
- 4 In die Mitte der Mehlmischung eine Mulde formen und dort die vegane Buttermilch, Öl, Vanilleextrakt, Zitronenschale und den Mohn hineingeben. Alles verrühren, bis es sich soeben verbunden hat. *(Bitte nicht zu lange rühren, da der Kuchen sonst nicht fluffig wird).*
- 5 Den Teig in die vorbereitete Kastenform füllen und glatt streichen. (Die Form am besten noch ein paar mal auf die Arbeitsfläche klopfen, damit keine Luftblasen im Teig sind).
- 6 Den Kuchen zunächst 15 Minuten backen. Dann einmal längst einschneiden und weitere 35-45 Minuten lang backen, oder bis ein in die Mitte des Kuchens eingestochener Zahnstocher wieder sauber herauskommt. *(Wenn der Kuchen während des Backens zu braun wird, kann man ihn mit einem Stück Alufolie oder Backpapier abdecken).*
- 7 Den Kuchen nach dem Backen 10-15 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann auf ein Auskühlgitter stellen und zuende auskühlen lassen.

### Frischkäse Frosting

- 1 Den veganen Frischkäse, Puderzucker, Zitronensaft *(und optional Vanilleextrakt und San-apat)* in einen hohen Mixbecher geben und mit einem elektrischen Handmixer glatt und cremig mixen.
- 2 Das Frosting gleichmäßig auf dem abgekühlten Kuchen verteilen.

### Geröstete Mandeln

- 1 Die Mandelblättchen in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze rösten. Den braunen Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Sobald die Mandeln leicht gebräunt sind, aus der Pfanne nehmen.
- 2 Die gerösteten Mandeln auf dem Frosting verteilen und nach Belieben mit frischen Zitronen dekorieren.
- 3 Guten Appetit!