



## ERFRISCHENDER LIMETTEN-ZITRONEN KUCHEN



Schwierigkeitsgrad:  
leicht



ca. 60 Minuten



Zutaten für  
1 Kuchen



Kaloriendichte:  
hoch



vegan

### ZUTATEN

300 g Dinkelmehl  
150 ml Bayernglück Haferdrink  
„Der Milde“  
100 g Zucker  
80 ml neutrales Öl  
70 ml Sprudelwasser  
50 ml Zitronensaft  
30 ml Limettensaft  
1 Pck Backpulver  
1 TL abgeriebene Schale von  
Zitrone & Limette

Glasur:

100 g Puderzucker  
2 EL Zitronensaft  
Saft einer halben Limette



### ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine kleine Backform vorbereiten. Alle Zutaten zu einem homogenen Teig verrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen. 30 Minuten backen.
3. Puderzucker sieben und mit Limetten und Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verquirlen. Die Glasur auf den abgekühlten Kuchen streichen.
4. Mit Limetten und Zitronen garnieren.



Der Haferdrink wurde hergestellt  
aus Hafer aus dem Programm  
„Geprüfte Qualität – Bayern“



FÜR MEHL UND  
MÜHLENERZEUGNISSE  
[www.gq-bayern.de](http://www.gq-bayern.de)

Mehr leckere Rezepte findet ihr auf [www.bayernglueck.com](http://www.bayernglueck.com) oder auf unserem Facebook- und Instagram-Account.



BAYERNGLÜCK



BAYERN.GLUECK