

## SAFTIGER LIMETTENKUCHEN / VEGAN UND KLASSISCH / INTERSPAR #61



Diese saftigen Limettenkuchen habe ich passend zum Veganuary in zwei Varianten für euch gebacken, einmal klassisch und einmal vegan. Die Eier ersetze ich hier durch Leinsamen und Kichererbsenwasser (Aquafaba). Im Rezept findet ihr beide Versionen, so könnt ihr selbst entscheiden, welche ihr backen möchtet. Die Backzeit bei der klassischen Version ist kürzer als bei der veganen Variante, sonst gibt es aber kaum Unterschiede. Der klassische ist etwas luftiger, der vegane etwas saftiger. Wenn ihr es lieber schokoladig mögt, könnt ihr einfach etwas Kakao in den Teig geben. Und nicht verraten, aber der Kuchen wird erst durch die Zucchini im Teig so wunderbar saftig, das sieht man aber kaum und schmeckt es schon gar nicht.



Zubereitungszeit  
**40 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**65 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

### VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen Backring in einen Springformboden mit Dauerbackfolie oder schlage ihn mit Backpapier ein.

### LIMETTENKUCHEN – VEGAN

Mahle die Leinsamen in einem Mixer fein, verrühre sie mit dem Wasser und lasse sie quellen, bis die Masse etwas eindickt. Schlage das Kichererbsenwasser mit dem Salz auf, bis es fast steif ist. Verrühre die übrigen Zutaten gemeinsam mit dem Leinsamenwasser. Hebe zuletzt den Kichererbsen-Schnee unter. Fülle den Teig in den Backring und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 65 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen, lasse ihn vollständig abkühlen und entferne dann den Backring.

### LIMETTENKUCHEN – KLASSISCH

Verrühre die Eier mit dem Salz, Vanilleextrakt und Zucker in 4-5 Minuten weiß cremig.

### DEKORATION

Verrühre den Puderzucker mit dem Limettensaft und verstreiche den Guss auf dem abgekühlten Kuchen. Hacke die Pistazien grob und streue sie über die Glasur. Lasse die Glasur fest werden und serviere den Kuchen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

### VEGAN:

- 4 EL** Leinsamen
- 160 g** Wasser
- 160 g** Aquafaba (Kichererbsenwasser)

### KLASSISCH:

- 4** Eier

### LIMETTENKUCHEN:

- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 200 g** Zucker
- 180 g** Sonnenblumenöl
- 1 EL** Limette (Abrieb)
- 1** Limette (Saft)
- 200 g** Mehl
- 16 g** Backpulver
- 100 g** Mandeln (gemahlen)
- 300 g** Zucchini

### GLASUR:

- 100 g** Puderzucker
- 1 EL** Limette (Saft)
- 40 g** Pistazien