



Veganer Zitronen- Mohn-Kuchen

Zutaten

Für eine Kastenform

Für den Kuchen

300 g Weizenmehl
150 g Zucker
1 EL Blaumohn
1 TL Backpulver
2 Bio-Zitronen (Abrieb)
125 ml Zitronensaft
120 ml neutrales Öl
160 ml Pflanzenmilch

Für das Topping

160 g iChoc White Vanilla Schokolade
1 TL Kokosöl
etwas Blaumohn

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen und eine Kastenform mit Backpapier auslegen.
2. Mehl, Zucker, Mohn, Backpulver und Zitronenabrieb in eine Schüssel geben und vermischen. Die flüssigen Zutaten hinzufügen und zu einem Teig verrühren.
3. Den Teig in die Form füllen und glattstreichen. Den Kuchen für 45 – 50 Minuten backen (Stäbchenprobe).
4. Den Kuchen in der Form vollständig auskühlen lassen. Währenddessen Schokolade und Kokosöl im Wasserbad langsam schmelzen lassen.
5. Zum Schluss den Kuchen stürzen, mit der geschmolzenen Schokolade übergießen und mit etwas zusätzlichem Blaumohn bestreuen. Vor dem Servieren die Schokolade fest werden lassen.