Zitronenkuchen

Teig

500	g	Mehl
1	Pack	Backpulver
400	g	Zucker
500	ml	Getreidemilch
250	g	Magarine (Alsan)
2	EL	Sojamehl
1	Pack	bunte Streusel
	etwas	Wasser

Guss

1		Zitrone
1	Pack	Puderzucker

Zubereitung

Zunächst die trockenen Zutaten homogen mit einem Schneebesen vermischen. Schale fein von der Zitrone reiben und einrühren. Dann die Magarine im Topf verflüssigen und zusammen mit der Milch einrühren, bis keine Klümpchen mehr da sind. Der Teig hat die richtige Konsistenz, wenn er etwas dickflüssiger als Pfannkuchenteig ist.

Den zähen Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gießen und mit einem Teigschaber in alle Ecken ziehen. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen und für 25 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Puderzuckerder in ein Schälchen füllen und den Saft der Zitrone auspressen und einrühren. Soviel Wasser hinzugeben bis ein zäher Guss entsteht.

Sofort wenn der Kuchen fertig ist, den Guss auf dem Kuchen verteilen und GANZ SOFORT die Streusel draufstreuseln (wenn der Guss fest ist, kullern sie runter!!!)