



VEGANER FLUFFKUCHEN von Zora Klipp

It's vegan, Baby / low Budget / wenig Zutaten

Zutaten für eine Springform mit ø26cm

- 275g Mehl
- 170g Zucker
- 3 TL Backpulver
- 170ml kaltes Wasser
- 100g Öl
- 2 Limetten

Wer mag

150g Früchte wie z.B.:
Johannisbeeren, Blaubeeren
oder Pfirsiche

Außerdem

- 1 Blatt Backpapier
- 1 Schneebesen
- 2 Schüsseln
- 1 Becher 0,3
- 1 Reibe,
- 1 Zitronenpresse

Zubereitung

Zunächst den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Schnapp dir die Springform, leg das Backpapier auf den Boden und klemm den Ring der Springform so drumherum, dass das Backpapier eingeklemmt ist. Die Schale einer Limette abreiben und den Saft beider Limetten auspressen.

Nun könnt ihr die trockenen und die nassen Zutaten in separaten Schüsseln vermengen. Die Schale und den Saft zu den nassen Zutaten geben. Jetzt wird alles zusammen mit einem Schneebesen verrührt, aber nur ganz kurz – ein paar Klümpchen machen nichts. Ab gehts in die Springform. Wer mag, kann jetzt noch ein paar Früchte auf den Teig geben. Der Kuchen muss nun ca. 40 Minuten backen.