

# saftiger Zitronenkuchen



## Zutaten

80 g weiche Margarine, etwas mehr zum Einfetten der Springform (Ø 16 cm)  
1-2 EL Paniermehl  
90 g Zucker  
50 g Dinkelkörner  
20 g Chiasamen  
Abrieb und Saft einer Zitrone  
200 g Hafermilch  
150 g Dinkelmehl  
10 g Flohsamenschalen  
100 g Rohrohrzucker  
10 g selbstgemachter Vanillezucker  
10 g Backpulver  
1/2 TL Kurkumapulver  
1 Prise Salz  
1500 g Wasser

## Zubereitung

Die Backform einfetten und mit dem Paniermehl bestreuen.

Zucker in den Mixtopf geben und 30 Sek. / Stufe 10 pulverisieren.

Umfüllen und für den Guss bereitstellen.

Dinkelkörner und 10 g Chiasamen in den Mixtopf geben 40 Sek. / Stufe 10 mahlen und umfüllen.

Margarine in den Mixtopf geben und 2 Min. / 37°C / Stufe 2 zerlassen.

Gemahlene Dinkelkörner, den restlichen Chiasamen, 40 g Zitronensaft sowie die restlichen Zutaten für den Teig - bis auf das Wasser - einfüllen und 10 Sek. / Stufe 3 verrühren.

Den Teig in die Backform geben und mit Frischhaltefolie abdecken, Folie mit einem Gummiring fixieren.

Den Mixtopf ausspülen und Wasser einfüllen. Den Kuchen in den aufgesetzten Varoma stellen und verschließen. 60 Min. / Varoma / Stufe 1 garen.

Den Kuchen in der Form abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Puderzucker mit etwas Zitronensaft vermengen, dass ein glatter Guss entsteht.

Den abgekühlten Kuchen aus der Form nehmen und gleichmäßig mit dem Zitronenguss überziehen.