

Κέικ λεμονιού με παπαρουνόσπορο & ελαφρύ γλάσο (νηστίσιμο & vegan)

Μερίδες: 12 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 45 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 2 ώρες & 15 λεπτά **Σκεύος:** [φόρμα για κέικ Bavaria \(διαμέτρου 25εκ.\) kilikeio.com](#)

Φυλάμε το κέικ καλυμμένο σε θερμοκρασία δωματίου, για 5 μέρες.

Υλικά για το κέικ:

- 420 ml ρόφημα αμυγδάλου ή σόγιας χωρίς ζάχαρη
- 2 κ.γλ. λευκό ξύδι
- 350 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 30 γρ. κορν φλάουρ
- 2 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
- 1 κ.γλ. μαγειρική σόδα
- ¼ κ.γλ. αλάτι
- ξύσμα από 2 ακέρωτα λεμόνια
- 1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
- 60 ml φρέσκο χυμό λεμονιού
- 220 γρ. φυτικό βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 250 γρ. καστανή ζάχαρη
- 40 γρ. παπαρουνόσπορο

Υλικά για το γλάσο:

- 150 γρ. ζάχαρη άχνη, κοσκινισμένη
- 2-5 κ.σ. φρέσκο χυμό λεμονιού

Επιπλέον υλικά:

- 30 γρ. φυτικό βούτυρο, λιωμένο για το βουτύρωμα της φόρμας
- 1 κ.σ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις, για το αλεύρωμα της φόρμας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ξεκινάμε με το κέικ. Ρίχνουμε το ξύδι στο φυτικό ρόφημα, ανακατεύουμε και αφήνουμε στην άκρη για 2-3 λεπτά.

2) Εντωμεταξύ σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, το κορν φλάουρ, το μπέικιν πάουντερ, τη σόδα και το αλάτι.

- 3) Προσθέτουμε στο φυτικό ρόφημα το ξύσμα, το χυμό λεμονιού και το εκχύλισμα βανίλιας και ανακατεύουμε.
- 4) Σε άλλο μεγαλύτερο μπολ χτυπάμε με μίξερ χειρός το βούτυρο για 1-2 λεπτά μέχρι να μαλακώσει και να αφρατέψει. Προσθέτουμε τη ζάχαρη και χτυπάμε για άλλα 2 λεπτά.
- 5) Προσθέτουμε εναλλάξ το μείγμα με το αλεύρι και το μείγμα με το φυτικό ρόφημα, ξεκινώντας και τελειώνοντας με τα στεγνά: δηλαδή σε 3 δόσεις το αλεύρι και σε 2 το μείγμα φυτικού ροφήματος. Κάθε φορά που προσθέτουμε κάτι, χτυπάμε με το μίξερ χειρός για 15", "σκουπίζουμε" με τη σπάτουλα ζαχαροπλαστικής οτιδήποτε έχει κολλήσει στα τοιχώματα του μπολ και συνεχίζουμε.
- 6) Αποσύρουμε το μίξερ χειρός, ανακατεύουμε ελάχιστα με τη σπάτουλα και προσθέτουμε τον παπαρουνόσπορο, τον οποίο ενσωματώνουμε με απαλές κινήσεις ομοιόμορφα στο μείγμα.
- 7) Με πινέλο βουτυρώνουμε με το λιωμένο βούτυρο) όλη την εσωτερική επιφάνεια της [φόρμας Bavaria kilikeio.com](http://forum.bavaria.kilikeio.com), πασπαλίζουμε με το αλεύρι και την τινάζουμε καλά για να πασπαλιστεί ομοιόμορφα. Ρίχνουμε μέσα το τελικό μείγμα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα, για περίπου 45 λεπτά (ελέγχουμε αν έχει ψηθεί βυθίζοντας ένα μαχαιράκι ή οδοντογλυφίδα στο κέικ: αν βγαίνει υγρό μείγμα αφήνουμε λίγα λεπτά παραπάνω).
- 8) Αφήνουμε το κέικ να κρυώσει για 10-12 λεπτά και ξεφορμάρουμε προσεκτικά σε πιάτο. Αφήνουμε να κρυώσει εντελώς σε θερμοκρασία δωματίου, δηλαδή για τουλάχιστον 2 ώρες και φτιάχνουμε το γλάσο.
- 9) Για το γλάσο, σε μπολ ανακατεύουμε με σύρμα τη ζάχαρη άχνη και το χυμό λεμονιού. Προσαρμόζουμε πόσο πηχτό ή ρευστό το θέλουμε και προσθέτουμε είτε λίγη περισσότερη άχνη, είτε χυμό λεμονιού, μέχρι να πετύχουμε το επιθυμητό αποτέλεσμα. Μπορούμε είτε να περιχύσουμε την επιφάνεια του κέικ (αν είναι πιο ρευστό), είτε να σερβίρουμε λίγο γλάσο ξεχωριστά με κάθε φέτα (για πιο πηχτό γλάσο).