Glutenfreier Zitronen-Mohnkuchen

Der glutenfreie Zitronen-Mohnkuchen mit Mandeln und zitroniger Glasur ist ein feines und einfaches Kuchen-Rezept. Ein lockerer Rührkuchen mit frischem Zitronengeschmack!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

für den Kuchenteig

160 g	Butter (weiche)
150 g	Feinkristallzucker
4 Stk.	Eier
1 Packung	Vanillezucker
2 TL	Zitronenschalen-Abrieb
3 EL	frisch gepresster Zitronensaft
200 g	glutenfreies Mehl
50 g	gemahlene Mandeln
2 TL	Backpulver
25 g	Mohn (gemahlen)

für die Glasur

100 g	Staubzucker
3 EL	frisch gepresster Zitronensaft

Zubereitung

1. Für den **glutenfreien Zitronen-Mohnkuchen** die weiche Butter zusammen mit dem Zucker in einer Schüssel cremig aufschlagen. Die Eier nacheinander unterrühren und jedes Ei vollständig einarbeiten, bevor das nächste hinzugefügt wird. Anschließend Vanillezucker, Zitronenabrieb und frisch gepressten Zitronensaft unterrühren. Das glutenfreies Mehl,

gemahlene Mandeln und Backpulver in einer separaten Schüssel vermischen. Die Mischung nach und nach unter den Teig rühren, bis eine gleichmäßige Teigmasse entsteht. Zum Schluss den gemahlenen Mohn unterheben. Den Teig in eine gefettete und bemehlte Kastenform füllen und glattstreichen.

2. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze etwa 40–45 Minuten backen, bis der Kuchen goldgelb ist. Eine Stäbchenprobe hilft, den perfekten Garpunkt zu erkennen. Den Kuchen vom Backrohr nehmen und vollständig auskühlen lassen.

3. Staubzucker mit Zitronensaft zu einer glatten, zähflüssigen Glasur verrühren und gleichmäßig über den Kuchen gießen.

Tipp

Den glutenfreien Zitronen-Mohnkuchen noch dekorativ mit Zitronenscheiben garnieren.