Mohnkuchen

Der Mohnkuchen aus der Kastenform ist ein leckeres und einfaches Kuchen-Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

220 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
150 g	Feinkristallzucker
2 TL	Vanilleextrakt
4 Stk.	Eier
290 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
5 EL	Mohn (gemahlen)
1 TL	Zitronenabrieb
90 ml	Vollmilch
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den einfachen **Mohnkuchen** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform (30x11 cm ca.2 Liter) mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.

2. Die weiche Butter mit Zucker und Vanilleextrakt schaumig mixen. Die Eier einzeln hinzugeben und gut verrühren. Das Mehl mit Backpulver, Mohn und Zitronen-Abrieb vermengen, zur Masse geben und zu einem glatten Teig verrühren. Abschließend die Vollmilch löffelweise unterrühren.

3. Den Teig in die Kastenform füllen und den Mohnkuchen für zirka 50-55 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Stäbchenprobe machen, danach abkühlen lassen, aus der Backform stürzen und nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Den köstlichen Mohnkuchen mit einer weißen Schokoladenglasur glasieren!