

Zitronen-Mohn-Kuchen

Backen macht Freude, vor allem mit unkomplizierten Rezepten: Dieser Zitronen-Mohn-Kuchen ist ruckzuck fertig und schmeckt einfach unwiderstehlich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

3 Stk.	Eier
180 g	Zucker
150 g	Butter
180 g	Mehl
1 EL	Butter (für die Form)
2 Stk.	Zitronen (den Saft davon)
1 Stk.	Zitrone (die abgeriebene Schale)
3 EL	Mohn
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Zitronen-Mohn-Kuchen** zu Beginn eine Kastenform mit Butter einfetten und den Ofen auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter auf dem Herd oder in der Mikrowelle zerlassen. Die Zitronen sorgfältig waschen und trocknen. Nur von einer Zitrone die Schale fein abreiben. Die Zitronen anschließend halbieren und auspressen.
2. Die Eier in eine Schüssel geben, Zucker zufügen. Mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Die zerlassene Butter einfließen lassen und unterrühren. In eine zweite Schüssel das Mehl mit dem Backpulver sieben. Mohn und Salz zufügen und durchmischen. Das Mehlgemisch und den Zitronensaft ebenfalls unterrühren. Es sollte nicht zu lange gerührt werden, nur bis sich

alle Zutaten gut vermischt haben.

3. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und etwa 40 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Den Zitronen-Mohn-Kuchen in der Form komplett auskühlen lassen, dann vorsichtig herausnehmen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Den Zitronen-Mohn-Kuchen kann man als weitere Variante auch mit gemahlenden Nüssen zubereiten.