



ZITRONEN-MOHN-KASTENKUCHEN / INTERSPAR #50



- ANZEIGE -

Einen klassischen Zitronenkuchen kennt ihr bestimmt, für diese Variante habe ich den Teig mit Mohn verfeinert und mit leckerem Zuckerguss verziert. Der Kuchen ist super saftig, geht schnell und einfach und eignet sich auch perfekt zum Mitnehmen. Egal ob Schule, Arbeit oder Picknick.



Zubereitungszeit
15 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 31 cm

Breite: 12 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und fette eine Kastenform mit Backtrennspray oder etwas Butter.

MOHNKUCHEN

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 2-3 Minuten cremig. Gib die Crème Fraîche, die flüssige Butter und den Zitronensaft und- abrieb hinzu und rühre die Zutaten kurz ein. Vermische das Mehl mit dem Backpulver und Mohn. Hebe die Mehlmischung ebenfalls unter. Fülle den Teig in die Kastenform, streiche ihn glatt und backe den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 °C O/U für etwa 35-40 Minuten. Führe eine Stäbchenprobe durch, um zu testen, ob der Kuchen gar ist. Nimm ihn aus dem Ofen heraus und lasse ihn abkühlen. Stürze den Kuchen aus der Form.

GLASUR UND DEKORATION

Verrühre den Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einer dickflüssigen Glasur und verteile sie auf dem Kuchen. Streue die Mandeln, Kokoschips und den Mohn darüber und dekoriere den Kuchen mit den Zitronenscheiben. Luftdicht verpackt hält sich der Kuchen 3-4 Tage. Viel Freude beim Nachbacken, eure Sally!

MOHNKUCHEN:

- 4 Eier**
- 200 g Zucker**
- 1 Pr. Salz**
- 1 TL Vanilleextrakt**
- 125 g Crème fraîche**
- 75 g Butter**
(flüssig)
- 1 Zitrone (Saft**
und Schale)
- 200 g Mehl**
- 1.5 TL Backpulver**
- 30 g Mohn**

GLASUR UND DEKORATION:

- 75 g Puderzucker**
- 2 EL Zitronen (Saft)**
- 1 EL Mandel**
(gehobelt)
- 1 EL Kokoschip**
- 1 TL Mohn**
- 2 Zitronen**
(Scheiben)