

Zitronen-Mohn-Kuchen - Lemon-Poppy-Cake

Zitronen-Mohn-Kuchen mit Lemon Curd und Streuseln – perfekt für eure nächste Kaffeetafel!

Vorbereitung 20 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 60 Min. · 16 Portionen

Zutaten

abgeriebene Schale von 2 Bio-Zitronen
130 g Zucker
1 Prise Meersalz
230 g weiche Butter
2 TL Vanillepaste
270 g Mehl
2 EL Mohn
320 g Lemon Curd (selbstgemacht oder z. B. von Chivers)

Zubereitung

1. Gebt die abgeriebene Schale von 2 Bio-Zitronen, 130 g Zucker und eine Prise Meersalz in eine Schüssel und verrührt alles mit einem Löffel. Ihr werdet merken, dass sich bereits jetzt ein köstliches Aroma in der Küche ausbreitet.
 2. Rührt 230 g Butter cremig, gebt 2 TL Vanillepaste dazu und rührt weiter.
 3. Gebt 270 g Mehl, 2 EL Mohn und die Zitronen-Zucker-Mischung dazu und verrührt alles zu einer homogenen Masse.
 4. Legt eine quadratische Backform (20x20 cm) mit Backpapier aus.
 5. Nehmt eine Handvoll Teig ab und legt ihn für die Streusel beiseite. Gebt den restlichen Teig in die Backform und streicht ihn mit den Fingern und/oder einem Löffel glatt.
 6. Verteilt 320 g Lemon Curd gleichmäßig auf dem Teig und streut anschließend die Streusel-Teig-Kleckse darüber.
 7. Backt den Lemon-Poppy-Cake ca. 40 Minuten bei 175°C Ober-/Unterhitze bis er goldbraun ist.
 8. Lasst den Kuchen danach komplett auskühlen – ansonsten fließt euch das Lemon Curd entgegen.
 9. Schneidet den Lemon-Poppy-Kuchen in gleichmäßige Stücke und genießt das zitronige Aroma.
-