

Zitronen-Mohn-Kuchen (nach Ottolenghi)

Dieser Kuchen zaubert euch den Sommer auf den Tisch. Er schmeckt unglaublich frisch und einfach wunderbar - mit und ohne Mohn.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

für den Teig

3 Eier
225 g Zucker
120 ml Sahne
75 g Butter
10 g Mohnsamen
2 EL abgeriebene Bio-Zitronenschale
170 g Mehl
1 1/4 TL Backpulver
1/4 TL Salz

Für den Zitronen-Zuckerguss

100 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft
1 EL Mohnsamen 1 EL abgeriebene Bio-Zitronenschale

Zubereitung

1. Zuerst rührt ihr den Teig zusammen. Und dafür braucht ihr geschmolzene Butter. Während die langsam im Topf vor sich hinschmilzt, könnt ihr mit dem Teig beginnen. Gebt Eier und Zucker in eine Schüssel und schlagt das Ganze schaumig. Dann kommen Sahne, geschmolzene Butter, Mohn und Zitronenschale dazu und werden gut untergerührt.
2. Jetzt nehmt ihr eine zweite Schüssel und verrührt Mehl, Backpulver und Salz miteinander. Gebt das Ganze dann zu der Butter-Zitronen-Mischung und verrührt alles gut miteinander.
3. Ich habe den Kuchen in einer Gugelhupfform gemacht. Ihr könnt aber auch eine Kastenform nehmen. Fettet die Form gut ein und klopft sie eventuell noch mit ein bisschen Mehl aus. Dann gebt ihr den Teig hinein und backt den Kuchen ca. 50 Minuten lang bei 160 Grad Umluft.
4. Lasst den Kuchen danach komplett auskühlen. Dann verrührt ihr Puderzucker und Zitronensaft und gebt (wenn ihr mögt) noch Mohn und abgeriebene Zitronenschale dazu. Verteilt den Guss gleichmäßig auf dem Kuchen. Fertig!