

## Mohn Zitronenkuchen

Hallo!  
Draußen tobt ein Gewitter und so finde ich endlich wieder  
Zeit einen Beitrag zu schreiben  
Mohn Zitronenkuchen habe ich schon vor einer Woche oder  
zwei gebacken. Vergess ich so weit es bald sind  
Ferien. Vorbei. Normalerweise sind die letzten zwei  
Wochen schon etwas zu werden. Kinder ist langweilig und  
sie freuen sich eigentlich schon wieder auf die Schule.



So nun aber wieder zum Mohn Zitronenkuchen. Ich habe den  
Kugeln in meiner großen Kastenform gebacken. Ist mir etwas  
anderes in Meistens gebackt. Man sieht Form in meiner Kranzform  
alternativ Backblech. Diese Kastenform ist in meiner Kranzform  
benutzen. Aber unbedingt eine große benutzen für die kleine  
10 cm tief. Meine hat eine Länge von 31cm und ist



# Mohn Zitronenkuchen

Zutaten:

## Zitronenteig:

4 Eier

250 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

200 ml Öl

200 ml (Mineral)wasser

350 g Mehl

1 Pkg. Backpulver

2 Zitronen

## Mohnteig:

300 g Mohn

150 ml Milch

60 g Butter

70 g Zucker

40 g Mehl

1/2 Pkg. Backpulver

1 Ei

## Zitronenguß:

50 g Staubzucker

1-2 EL Zitronensaft

Zuerst die Mohnmasse zubereiten, da sie etwas Zeit zum  
Quellen braucht. Mohn mit Milch, Butter und 50 g Zucker kurz  
aufkochen lassen. Dabei ständig umrühren. Vom Herd nehmen  
und zirka 20 Minuten dazwischen lassen.  
In der Zwischenzeit den Zitronenteig zubereiten.  
Die Eierschalen mit Zucker und Vanillezucker aufschlagen. Zitronen  
saft pressen und zusammen mit Öl und Wasser unter ständigem  
Umrühren mit Backpulver vermischen und unter den Teig heben.  
Zur Mohnmasse nun das Mehl, 20 g Zucker, Backpulver und Ei  
geben und gut unterrühren.  
Die Kastenform fetten und mit Mehl ausstäuben. Den Boden  
des Kastenform mit Zitronenteig ausstreuen. Die Mohnmasse  
auf den Zitronenteig geben und dann wieder den  
Zitronenteig darüber streuen. Mit dem restlichen Teig in dieser Art  
weitermachen.  
Den Kuchen bei 180°C zirka 70 Minuten backen –  
Beim kalten Kuchen aus der Form lösen. Für den  
Zitronenguß Staubzucker und Zitronensaft verrühren. Der  
Guß sollte nicht zu flüssig sein. Wenn er schwer vom Löffel  
tropft ist er passend.



Damit der Kuchen besonders dekorativ ist – das Auge ist ja bekanntlich mit, kommt ihr auf dem Zitronenguss noch einige Zitronenzesten verteilen.







