

## 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  
auf dem Backblech. Die Kastenform ist in meiner Kranzform  
alternativ. Aber ich denke sie ist viel zu wenig dafür. Sie ist  
genutzt. Aber unbedingt eine große benutzen für die kleine  
ist viel tiefer. Meine hat eine Länge von 31cm und ist  
10 cm tief.



# 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.



Habt Ihr eigentlich Erfahrung mit Baktrennsprays? Gute Erfahrungen? Meine ich? paar Wochen solch einen gekauft, lahm haben mir von ein paar Wochen solch einen gekauft, lahm  
wenn ich so viel backe, habe ich schon ein Baktrennspray  
etwa bei meinen üblichen und gewohnten Art bleiben.  
Nicht das gewünschte Ergebnis von diesem Spray. Nicht, das  
steht in der Packung rein. Bei ersten Moment dachte ich, ich  
kann bedenktlichen Sachen drinnen, aber woher kommt nur der  
Eure Erfahrungen freuen!



