

REZEPT FÜR MOHNKUCHEN MIT ZITRONENGUSS



MOHNKUCHEN MIT ZITRONENGUSS

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 12-14 Stücke | 75 Min. | + Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

Für den Kuchen:

- 125 g weiche Butter
- 200 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 TL Vanillezucker
- 3 Eier
- 210 g Mehl
- ½ Pck. Backpulver
- 3 EL Blaumohn
- 100 g Crème fraîche
- Saft und fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- etwas Fett und Mehl für die Form

Zum Verzieren:

- 125 g frische Blaubeeren
- 120 g SweetFamily Puderzucker



3863

ZUBEREITUNG

277

Kcal

Pro Stück ca.

4

Gramm

Eiweiß

37

Gramm

Kohlenhydrate

12

Gramm

Fett

1. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze (155 °C Umluft) vorheizen. Für den Teig Butter, Zucker und Vanillezucker dickcremig aufschlagen. Eier einzeln gut unterrühren. Mehl, Backpulver und Mohn mischen und unterziehen. Crème fraîche und die Hälfte vom Zitronensaft kurz unterrühren.

2. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Kranz- oder Guglhupfform (2 l Inhalt) geben und glatt streichen. Im heißen Ofen ca. 50 Minuten backen. Der Kuchen ist fertig, wenn an einem hineingestochenen Holzstäbchen kein Teig mehr klebt. Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Blaubeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. [Puderzucker](#) sieben und mit übrigem Zitronensaft zu einem nicht zu dünnflüssigen Guss verrühren. Kuchen aus der Form stürzen und damit beträufeln. Mit Zitronenschale und Blaubeeren garnieren und trocknen lassen.