

MOHNKUCHEN MIT ZITRONENGUSS



MOHNKUCHEN MIT ZITRONENGUSS

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 12-14 Stücke: | 75 Min.

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 von ½ Zitrone
- etwas Fett und Mehl für die Form

Für den Guss:

- 120 g SweetFamily Puderzucker
- Saft von ½ Zitrone
- Zum Verzieren:
- fein abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- einige frische Blaubeeren



_261

ZUBEREITUNG

277

Kcal

Stück

4

Gramm

Eiweiß

37

Gramm

Kohlenhydrate

12

Gramm

Fett

1. Butter, Zucker und Vanillezucker dickcremig aufschlagen. Eier einzeln gut unterrühren. Mehl, Backpulver und Mohn mischen und unterziehen. Crème fraîche und Zitronensaft kurz unterrühren.

2. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Kranz- oder Guglhupfform (2 l Inhalt) geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 50 Minuten backen. Der Kuchen ist fertig, wenn an einem hineingestochenen [Holzstäbchen](#) kein Teig mehr klebt. Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen.

2. [Puderzucker](#) sieben und mit Zitronensaft zu einem nicht zu dünnflüssigen Guss verrühren. [Kuchen aus der Form stürzen](#) und damit beträufeln. Mit Zitronenschale und Blaubeeren garnieren.

Obst: Heidelbeer, Zitrone