

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
weitermachen. Mit dem restlichen Teig in dieser Art
weitermachen. 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.



