

Rezept

Zitronen-Mohn-Kuchen

Ein Rezept von Zitronen-Mohn-Kuchen, am 19.04.2024

Zutaten

6 Bio-Zitronen	4 Eier
250 g Zucker	200 ml Öl
300 g Mehl	1 Pck. Backpulver
100 g gemahlene Mohnsamensamen	100 g Puderzucker
2 EL gehackte Pistazienkerne	Öl und Semmelbrösel für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (30 cm Länge, 15 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal, 19 g F, 6 g EW, 39 g KH

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Form ölen und mit Semmelbröseln ausstreuen. Von 1 Zitrone die Schale abreiben. Alle Zitronen auspressen: 200 ml Saft für den Teig, 1-2 EL für den Guss abmessen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Saft unterrühren. Mehl mit Backpulver untermischen. Die Hälfte des Teiges in die Form füllen. Restlichen Teig mit Mohn mischen und auf den hellen Teig geben. Im Ofen (unten) 50-55 Min. backen.
2. Puderzucker mit Zitronensaft glatt rühren und auf den abgekühlten Kuchen streichen. Mit Pistazien bestreuen. Trocknen lassen.