

# Zitronen-Mohn-Kuchen

*Kastenform, 26 cm*

- 3 Eier
  - 225 g Zucker
  - 120 ml Schlagsahne
  - 75 g Butter
  - 10-20 g Mohnsamen
  - 2-3 Zitronen (1 EL Schale)
  - 170 g Mehl
  - Eier und Zucker 2 Minuten im Mixer schlagen
  - Sahne dazugeben und weitere 2 Minuten schlagen
  - Mehl & Backpulver sieben und in den Mixer geben, verrühren/
  - Butter langsam zergehen lassen, Mohn und ca. 1 EL fein geriebene Zitronenschale dazu, anschließend zum Teig geben
  - Salz
  - Form einfetten und bemehlen
  - im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft ca. 45 Minuten backen
  - Stürzen, abkühlen lassen und mit Zuckerguss bestreichen.
- 1 ¼ TL Backpulver
  - ½ TL Salz

## **Für den Guss**

- 100 g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft