



Zitronen-Mohn-Kastenkuchen

Zutaten für eine Kastenform

Ofeneinstellung: 170°C O/U | **Backzeit:** 35 Minuten | **Zubereitung:** 15 Minuten | **Formgröße:** 31x12 cm

Zutaten:

Mohnkuchen

4 Eier
200 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
125 g Crème Fraîche
75 g Butter (flüssig)
1 Zitrone (Saft und Schale)
200 g Mehl
1,5 TL Backpulver
30 g Mohn

Glasur und Dekoration

75 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft
1 EL Mandeln (gehobelt)
1 EL Kokoschips
1 TL Mohn
2 Zitronenscheiben
1 TL Vanilleextrakt
0,25 TL Fleur de Sel



Mehr Backrezepte finden Sie unter
interspar.at/sally





Zubereitung:

Vorbereitung

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor und fette eine Kastenform mit Backtrennspray oder etwas Butter ein.

Mohnkuchen

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 2-3 Minuten cremig. Gib die Crème Fraîche, die flüssige Butter und den Zitronensaft und- abrieb hinzu und rühre die Zutaten kurz ein. Vermische das Mehl mit dem Backpulver und Mohn. Hebe die Mehlmischung ebenfalls unter. Fülle den Teig in die Kastenform, streiche ihn glatt und backe den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170°C O/U für etwa 35-40 Minuten. Führe eine Stäbchenprobe durch, um zu testen, ob der Kuchen gar ist. Nimm ihn aus dem Ofen heraus und lasse ihn abkühlen. Stürze den Kuchen aus der Form.

Glasur und Dekoration

Verrühre den Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einer dickflüssigen Glasur und verteile sie auf dem Kuchen. Streue die Mandeln, Kokoschips und den Mohn darüber und dekoriere den Kuchen mit den Zitronenscheiben.

Viel Freude beim Nachbacken, eure Sally!

Tipp:

Luftdicht verpackt hält sich der Kuchen 3-4 Tage.



Mehr Backrezepte finden Sie unter
interspar.at/sally

