



Rezept von
RETO SCHNEIDER

Zitronen- Mohn-Kuchen



Menge

Für eine Springform von
ca. 22 cm Durchmesser
(ca. 10–12 Kuchenstücke)

Zutaten

Für den Kuchen

- 115 g Butter und etwas
für die Form
- 115 g feiner Zucker
- 4 grosse Eier
- 180 g gemahlene
Mandeln
- 30 g Mohn
- 2 unbehandelte Zitronen

Für den Zitronensirup

- 100 g feiner Zucker
- 90 ml Zitronensaft

Für den Zuckerguss

- 225 g Puderzucker
- 1 unbehandelte Zitrone



Hinweis

Schmeckt auch 2–3 Tage
nach der Zubereitung noch
frisch und genauso gut.

STEP 1 Den Ofen auf 180°C vorheizen. Den Boden und Rand einer Springform von 20 cm Durchmesser mit Butter einfetten und mit Backpapier auskleiden.

STEP 2 Die Butter und den Zucker mit dem elektrischen Handrührgerät zu einer hellen Creme aufschlagen.

Nacheinander die Eier untermischen und jeweils vor dem nächsten Ei vollständig in die Masse einarbeiten. Dann die gemahlene Mandeln, die Mohnsamen, den Saft und die Schale der Zitronen sowie das gesiebte Mehl untermischen.

STEP 3 Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im Ofen in 40 Minuten goldgelb backen. Um den Gargrad zu prüfen, stechen Sie einen kleinen Spieß in die Mitte des Kuchens und ziehen ihn nach 5 Sekunden wieder heraus. Bleibt er sauber, ist der Kuchen fertig; klebt Teig daran, muss er noch ein bisschen backen. Den Kuchen in der Form auf einem Gitter abkühlen lassen.

STEP 4 Inzwischen den Zitronensirup zubereiten: In einem Topf den Zucker und den Zitronensaft erhitzen und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Solange der Kuchen noch warm ist, mit einem Cocktailspieß oder Zahnstocher viele kleine Löcher in die Kuchenoberfläche stechen und diese anschliessend mit dem Sirup übergiessen.

STEP 5 Für den Zuckerguss den Puderzucker in eine Schüssel sieben. Die Schale und den Saft der Zitrone dazugeben und die Mischung glatt rühren. Den fast ganz abgekühlten Kuchen aus der Form lösen und auf eine Platte setzen; anschliessend vorsichtig mit dem Zuckerguss überziehen. Lassen Sie den Guss über die Kuchenmitte fließen und dann mithilfe der Schwerkraft sich in alle Richtungen verteilen; er soll auch über den Rand hinabrinnen – das ergibt einen hübschen optischen Effekt. Helfen Sie eventuell mit einem Löffel etwas nach.