



DNU Saftiger Zitronenkuchen

mit Blaumohnsamen



ca. 1h



4 Portionen

Du hast Freunde zum Kaffeetrinken eingeladen und möchtest nicht schon wieder dieselbe alte Donauwelle vom Bäcker ums Eck servieren? Das können wir voll und ganz nachvollziehen. Deswegen zauberst du heute einen leckeren Zitronenkuchen auf den Tisch. Das Geheimnis hier ist eindeutig der Teig, der mild-herbe Blaumohnsamen in sich versteckt. Damit hebst du das Konzept „Kaffee und Kuchen“ mit Leichtigkeit auf ein ganz neues Niveau!

- 2 unbehandelte Zitronen
- 1 Kuchenbackmischung Vanille_{2,3}
- 1 Pck. Blaumohn
- 2 Bio-Eier¹
- 200g Zucker

- 70ml Pflanzenöl

- Backofen
- Kastenform, 24x11cm
- kleiner Topf
- Küchenreibe
- Messbecher
- Küchenwaage
- Schneebesen
- Schaschlikspieß
- Zitruspresse

Dieses Rezept ergibt 4 Portionen.

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 510kcal, Fett 23.9g,
Kohlenhydrate 69.5g, Eiweiß 4.8g



Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. Eine Kastenform (ca. 24x11cm) ausfetten oder mit Backpapier auslegen (siehe Schritt 6). Die **Zitronenschale** möglichst fein abreiben.



Die **Kuchenbackmischung** mit der **½ der Zitronenschale** und dem **Mohn** vermischen. Die **Eier**, 70ml Pflanzenöl und 50ml Wasser zugeben und alles gut verrühren.



Den **Teig** in die vorbereitete Backform gießen, ggf. sanft glatt rütteln und ca. 25Min. im Ofen backen. **Tipp:** Für eine Garprobe einen Schaschlikspieß in die Mitte des **Kuchens** stechen. Wenn kein **Teig** haften bleibt, ist der **Kuchen** durchgebacken. Den Schaschlikspieß aufbewahren. Den **Kuchen** vor Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken, falls er zu dunkel wird.



Die **Zitronen** halbieren und auspressen. Den **Zitronensaft** in einem kleinen Topf mit **100g Zucker** verrühren und bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. erwärmen, bis sich der **Zucker** vollständig aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.



Den fertig gebackenen **Kuchen** aus dem Ofen nehmen und in der Form belassen. Den **Kuchen** mit dem Schaschlikspieß 20–30 Mal einstechen, mit dem **Zitronensirup** übergießen und mind. 15Min. durchziehen und abkühlen lassen. Den **Kuchen** aus der Form nehmen, mit der **restlichen Zitronenschale** garnieren und in Stücke geschnitten servieren.



Einfetten – das erinnert an sonnige Tage und den Kampf mit Sand und Sonnencreme. Letztlich ist es aber eine durchaus bewährte Methode, um eine Backform so zu präparieren, dass das Backgut später einigermaßen unfallfrei wieder herauskommt. Weniger fettig und eher was für Bastler: Mit einem Bogen Backpapier auslegen, die Enden überstehen lassen, dann kann man den Kuchen einfach aus der Form zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**