

Saftiger Mohnkuchen mit Zitronenguss

4 Eier	Butter in einem Kochtopf erwärmen bis sie geschmolzen ist, dann abkühlen lassen. Eier, Zucker und Butter verrühren.
250 g Butter	
200 g Zucker	Mehl mit Backpulver mischen. Mehlmischung mit dem Salz zu der Eimasse geben und zu einem Rührteig verkneten.
1 Prise Salz	
1 P. Backpulver	Teig in der Menge halbieren. In einer Hälfte die fertige Mohnbackmischung und die geriebene Orangenschale unterrühren. Zu der zweiten Hälfte den Zitronensaft geben und ebenfalls verrühren.
300 g Weizenmehl	
250 g fertige Mohnbackmischung	Kastenform einfetten. Erst einen Teil vom hellen Kuchenteig einfüllen, dann den Mohn Teig und zum Schluss den zweiten Teil vom hellen Teig. Mit einer Gabel durchziehen.
Saft 1 Zitrone	
geriebene Schale einer Orange	Bei 175°C U-/Oberhitze im vorgeheizten Backofen circa 50 Minuten backen.
Puderzucker	Aus Puderzucker und Zitronensaft einen Zitronenguss anrühren. Ausgekühlten Kuchen damit bestreichen.
Zitronensaft für Zuckerguss	

© by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.