

Zitronen-Mohn-Kuchen

Zutaten für eine kleine Kastenform

- 3 Eier
- 170g Zucker
- 150g Butter
- 180g Mehl
- Saft von 2 Zitronen
- geriebene Schale von 1 Zitrone
- 2 EL Mohnsamen
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Den Ofen auf 180° vorheizen.

Die Butter in der Mikrowelle schmelzen. Die Zitronen gründlich waschen und die Schale von einer Zitrone reiben – beide Zitronen auspressen. Eier und den Zucker schaumig schlagen. Die Butter hinzufügen und unterrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver, Salz und dem Mohn vermischen und zusammen mit dem Zitronensaft und der Schale unterrühren. Nicht zu lange rühren, nur solange, bis alle Zutaten miteinander vermischt sind. Den Teig in eine gebutterte Kastenform geben und ca. 40 Minuten backen. Den Kuchen vollständig erkalten lassen, bevor man ihn aus der Form nimmt. Mit Puderzucker bestäuben.