ZITRONEN-MOHN-KUCHEN

Schwierigkeit: einfach / ca. 15 Min. Arbeitszeit

Hier findet ihr ein leckeres Rezept für einen saftigen Zitronen-Mohn-Kuchen, der einen nochmal vom Sommer träumen lässt, bevor die richtig kalten Tage wieder nahen.

ZUTATEN

ca. Zutaten für eine Kastenform

	Saft einer halben Zitrone
	Schale einer Zitrone
3	Eier
1 Prise	Salz
150 gr	Zucker
200 gr	Joghurt
1 Pck	Vanillezucker
120 gr	Sonneblumenöl
280 gr	Mehl
1 Pck	Backpulver
120 gr	Mohn

ZUBEREITUNG

Eier, Salz, Zucker, Joghurt und Öl in einer Schüssel mischen. Mehl und Backpulver unterrühren.

Ungefähr ein Drittel des Teiges mit Vanillezucker und dem Mohn vermengen. Wer es nicht so bissfest mag, kann den Mohn vorher mahlen. Sollte die Masse zu trocken sein, einfach noch etwas Joghurt oder Teig unterheben.

In den restlichen Teig den Saft einer halben Zitrone und die Schale einer Zitrone geben. Den Teig in eine Kastenform füllen und den Mohnteig gleichmäßig darauf verteilen. Dann für ca. 45 Minuten bei 180°C backen.

Wer möchte, kann aus dem Saft der übrig gebliebenen halben Zitrone und Puderzucker einen Guss anrühren und auf dem lauwarmen Kuchen verteilen. Oder mit Vanillezucker aufgeschlagene Sahne dazu reichen.