

## Zimtsterne nach Kathrin Rueegg

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Kuchen  
Zitrone

3/4 c Mohn, gemahlen  
1/3 c Zitronensaft  
3 Zitronen; abgeriebene Schale  
3/4 c Apfelsaft  
3/4 c Pflanzenöl  
3/4 c Ahornsirup  
3 c Mehl  
1 1/2 ts Natron  
3/4 ts Salz

Trockene Zutaten und feuchte Zutaten in je einer Schüssel vermischen, dann vorsichtig vermischen. Nicht zu lange rühren. In eine gefettete und bemehlte Springform geben und bei 180 Grad ca 30 Minuten backen. Ergibt einen leichten, nicht zu süßen Kuchen. Variation: "Buttercreme" als Füllung: 250 g Tofu mit 1/4 c Margarine im Mixer vermischen und mit Ahornsirup, Zitronensaft und Vanilleextrakt abschmecken.

Bemerkung: Nächstes Mal vielleicht etwas weniger Mohn.