

Zitronen-Mohn-Kuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Zitronen

150 g Butter
150 g Zucker
2 Eier
150 g Mehl
1/2 pk Backpulver
3 Zitronen

* QUELLE

-- Der Pausen-Gourmet; dtv
-- erfasst: P. Hildebrandt

Butter, Zucker, Eier, Saft 1/2 Zitrone und die abgeriebene Schale aller 3 Zitronen schaumig schlagen, da mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren. den Teig in eine gebutterte Kastenform geben und bei 200 ° C (nicht vorheizen!) etwa 50 Minuten backen, dabei nach 20 Minuten mit Alufolie abdecken. Den Kuchen stürzen und mit einer Stricknadel in den noch warmen Kuchen Löcher bohren. Diese werden mit dem gezuckerten Saft der verbleibenden 2 1/2 Zitronen gefüllt. Kuchen mit Puderzucker bestäuben und nach dem Abkühlen wieder in die Kastenform geben (Transport!), nicht ohne diese vorher mit zwei Alufolien-Bändern auszulegen, damit der getränkte Kuchen herausgehoben werden kann.