



# ZITRONEN-MOHN-KUCHEN

## Zutaten

Für 1 Kuchen

180g Zucker

180g Mehl

200g geschmolzene Butter

3 Zitronen

5 Eier

70g Mandelpulver

30g Mohnsamen

1 TL Backpulver

80 g Puderzucker

## Schritte

- 1.** Schmelzen Sie die Butter und vermischen Sie sie mit dem Puderzucker, dem Mehl, den gemahlenden Mandeln und dem Backpulver. Geben Sie dann die Eier, die Schale einer Zitrone, den Saft von 2,5 Zitronen und den Mohn nacheinander hinzu.
- 2.** Buttern und bemehlen Sie nun Ihre Form und geben Sie die Zubereitung hinein, bevor Sie sie 35-40 Minuten bei 170 °C backen.
- 3.** Bereiten Sie währenddessen den Zuckerguss zu, indem Sie den Puderzucker und den Saft einer halben Zitrone mischen (geben Sie den Saft nach und nach hinzu, bis er die richtige Konsistenz erreicht hat). Gießen Sie Ihre Glasur auf den Kuchen, sobald dieser abgekühlt ist.