

Informationen zur Sendung vom 13.02.2024

Zitronenkuchen mit Mohn

Von Ulla Scholz

Zutaten für Kastenform von 30 cm Länge

Rührkuchen

300 g Mehl
3 TL Backpulver
225 g weiche Butter
300 g Zucker
4 Eier
75 g gemahlener Mohn
2 Bio-Zitronen
5 Tropfen echtes Zitronenöl
375 ml Buttermilch

Zubereitung

Butter, Eier und Buttermilch auf Raumtemperatur bringen. Zunächst die weiche Butter und den Zucker in einer Küchenmaschine oder mit einem Handmixer gründlich aufschlagen.

Nun die Eier einzeln zugeben und jeweils verquirlen. Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben. Die Zitronenschale in eine kleine Schüssel reiben. Dann den Saft dazu pressen.

Nach und nach das Mehl und die Buttermilch abwechselt zuführen. Hier darauf achten, dass alles gut verrührt wird. Küchenmaschine und Mixer sollten nicht schlagen, sondern nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist. Zuletzt den Mohn, das Zitronenöl und den Zitronensaft einarbeiten.

Die Backform mit Kokosöl oder Butter einfetten und mit Grieß oder Semmelbröseln dünn ausstreuen. Den Teig in die Form füllen und im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad Ober- und Unterhitze eine Stunde backen.

Kurz vor Ende der Backzeit wird eine Garprobe mit einem Hölzchen vorgenommen. Klebt noch Teig daran, wird noch ein wenig weitergebacken. Die Form anschließend eine Viertelstunde ruhen lassen, dann lässt sich der Kuchen besser stürzen.

Anrichten

Wenn das Gebäck ohne Deko oder Frischkäsetopping sein soll, reicht es, wenn wir es mit etwas Puderzucker bestreuen und auf einer länglichen Platte anrichten.

Informationen zur Sendung vom 13.02.2024

Zitronenkuchen mit Mohn

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Kastenkuchen mit Topping zum Valentinstag

Weiches Frischkäse-Zitronen-Topping

Zutaten

250 g Puderzucker

Saft einer halben Zitrone

120 g Frischkäse

Zuckerherzen

Halbe Zitronenscheiben

Minze- oder Basilikumblätter

Zubereitung

Den Zitronensaft auspressen. Dann Frischkäse, Zitronensaft und Puderzucker zu einer glatten Masse verrühren. Nun einfach über den Kuchen gießen und glattstreichen. Das Gebäck eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Der Guss wird dann fester. Vor dem Verzehr mit halbierten Zitronenscheiben, Zuckerherzen und Kräutern garnieren.

Anmerkung

Soll das Topping fester werden, muss Butter dazukommen. In dem Fall kann man die Masse auch in einen Spritzbeutel geben und wie Buttercreme verarbeiten. Mir ist so ein Frosting oft zu fettig. Ich finde den einfachen Kuchen mit Puderzucker prima oder einen leichten Puderzuckerguss, der etwas Frischkäse und ein wenig Zitronensaft enthält.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz