

Zitronenkuchen mit Mohnsamen

Ingrédients

- 3 Eier
- 170g Zucker
- 65g Zitronensaft
- 200g Mehl T55
- 6g Backpulver
- 50g Butter
- 60g Vollrahm
- 20g Mohnsamen
- 30g Zitronensaft
- 20g Puderzucker
- 20g Zitronensaft

Préparation

1. Die Kombination aus Zitrone und Mohn, ein Klassiker, der immer funktioniert!
2. Hier ist es in einem ganz einfachen, gut sauren Kuchen, der Ihnen Freude zum Frühstück oder zur Jause bringt
Zubereitungszeit: 30 Minuten + 55 Minuten Backzeit Für einen 20cm Kuchen: Der Kuchen: 3 Eier Zucker Die Schale von zwei Zitronen Zitronensaft Mehl T55 Backpulver Butter Vollrahm Mohnsamen Heizen Sie den Ofen auf 160°C vor.
3. Schmelzen Sie die Butter und lassen Sie sie abkühlen.
4. Vermischen Sie den Zucker mit dem Zitronenschale.
5. Fügen Sie die Eier hinzu, dann den Zitronensaft.
6. Fügen Sie das gesiebte Mehl und Backpulver hinzu, dann die abgekühlte Butter und die Sahne, und rühren Sie nach jeder Zugabe.
7. Beenden Sie, indem Sie die Mohnsamen hinzufügen.
8. Gießen Sie den Teig in die Kuchenform, ziehen Sie einen dünnen Butterstreifen in der Mitte des Kuchens und backen Sie ihn 55 Minuten lang.
9. Der Sirup zum Tränken: Zitronensaft Puderzucker Mischen Sie die beiden Zutaten und tränken Sie den Kuchen sofort nach dem Backen mit dem Sirup.
10. Warten Sie, bis der Kuchen abgekühlt ist, bevor Sie ihn stürzen.
11. Zitronensaft.
12. Gießen Sie die Glasur auf den Kuchen, der auf einem Rost steht.
13. Lassen Sie sie kristallisieren und dekorieren Sie, wenn Sie möchten, mit ein paar Zitronenschalen und Mohnsamen, bevor Sie genießen!