Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen

# ZITRONEN-MOHN-KUCHEN

Wer braucht auch eine Extraportion Vitaminen? Meine Idee für euch heute ist, die „ganze“ Zitrone in einem Kuchen zu verwenden. Keine Reste!

Ich liebe Zitronenkuchen, wenn sie richtig „zitronig“ schmecken. Dafür habe ich die Zeste im Kuchen verarbeitet. Den Saft (mein große Zitrone hat mir sogar 80 ml Saft gegeben…) und die Schale habe ich als kleine Marmelade gekocht, fein püriert und als Topping benutzt.

Also wer Zitronenkuchen mag, wird mit diesem Rezept glücklich sein ?

Ich mag die Kombination von Zitronen und Mohn, wie ich sie bereits hier in einem Galette des rois Rezept gebacken hatte. Und ich dachte mir, dass es in einem Kuchen genauso lecker sein werden würde!

Es ist aber nur mein Geschmack, wer es nicht mag, kann es einfach weglassen.

Und so einfach geht’s…

## Zutaten für einen 20 cm Zitronen und Mohn Kuchen für 6-8 Personen :

**Kuchen:** 125 g Butter, 150 g Zucker, 3 Eier (M), 200 g Mehl T45 (Typ 405), 1 TL Backpulver, 1 große unbehandelte Zitrone, 3-4 EL Mohn.

**Zitronen-Marmelade:** die Reste der großen Zitrone (125g für mich), 100 g Zucker, 20 g Wasser

**Deko:** 1 unbehandelte Zitrone + 60 g Zucker + 150 ml Wasser.

**1-** Die große unbehandelte Zitrone abreiben, um die Zeste zu gewinnen. Dann die Zitrone pressen. Ich habe 80 g Saft bekommen. (den Rest Zitrone für die Marmelade auf die Seite legen).

**2- Zitronen-Mohn-Kuchen:**

In einer großen Schüssel die Butter mit dem Zucker schlagen, bis es cremig wird. Dann die Eier geben und mit einem Schneebesen schlagen, bis es schaumig wird.

Jetzt kommt das Mehl mit dem Backpulver, kurz rühren (der Teig wird sonst zu fest sein) und dann den Zitronensaft geben, rühren.

Als letzte kommen die Zitronenzeste und der Mohn in den Teig.

**3-** In einer vorher mit Butter geschmierten und mit Mehl bestäubten Tortenbackform, den Teig geben und in einem vorgeheizten Backofen **30 bis 35 Minuten bei 180°C Umluft** backen.

**TIPP:** Ihr könnt wie bei meinem Marmorkuchen Rezept auch hier ein Backblech mit 800ml Wasser in der unteren Schiene des Backofens schieben.

**4-** Den Rest Zitrone in kleinen Stücken schneiden, mit 2 EL Wasser 2 Minuten bei mittlerer Hitze in der Mikrowelle kochen.

Dann fein pürieren und mit 100 g Zucker und 20 g Wasser zum Kochen bringen. Noch ein letztes Mal fein Pürieren.

**5-** Die Zitrone für die Dekor in dünnen Scheiben schneiden und mit 60 g Zucker und 150 ml Wasser köcheln, bis die Schale leicht durchsichtig wird. (max. 20 Minuten).

**6- Basteln:**

Den Kuchen aus der Form nehmen und auf einer Servierplatte geben.

Die Zitronen-Marmelade darauf verteilen und die kandierten Zitronenscheiben oben drapieren.

Et voilà !

**Es war echt sehr schnell gemacht und hat uns so begeistert, dass bereits kurz nach dem Fotoshooting die Hälfte des Kuchens fehlte. Mann oh mann…. den muss ich nochmal backen! ?**

**Ich hoffe, es könnte euch inspirieren und freue mich bereits auf eure Nachback-Fotos!**

**Gros Bisous und ein entspanntes Wochenende!**

---

**Folge mir auf Instagram für tagliche Rezeptideen, lustige französische Sprüche und Blicke hinter die Kulissen**

FRANZOESISCHKOCHEN

© Aurélie Bastian 2009-2025. Alle Rechte vorbehalten.

Quelle: https://www.franzoesischkochen.de/zitronen-mohn-kuchen/