

FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

Zitronen-Mohn-Kuchen

eine Kuchenform

3 Eier - 175g Zucker - 175g Butter - Zeste von zwei Zitronen - 190g gesiebtes Mehl - 40g Mohn - 80g griechischen Jogurt

Die Kuchenform ausfetten und mit Paniermehl ausschwenken. Die flüssige Butter und den Zucker miteinander vermengen, schaumig schlagen. Dann die Zitronenzesten unterheben und ein Ei nach dem anderen unterheben. Nach jedem Ei kräftig schlagen. Mit dem zweiten & dritten Ei jeweils einen Löffel Mehl unterheben.

Anschließend das restliche Mehl kräftig untermengen.

Den Mohn und den griechischen Jogurt unterheben.

Nach Geschmack noch den Saft einer Zitrone unterheben.

Bei 150°C für ca. 70 Minuten im Ofen backen.

Anschließend kurz auskühlen lassen, aus der Form stürzen und komplett abkühlen lassen.

250g Frischkäse Doppelrahmstufe - 4 Esslöffel Zucker - 4 Teelöffel Zitronensaft - 1 Esslöffel griechischer Jogurt

Alle Zutaten gut miteinander vermengen und auf dem Kuchenboden verteilen.

Entweder sofort essen oder noch für eine Weile in den Kühlschrank stellen.

Sollte der Kuchen zu zitronig / sauer sein mit etwas braunem Zucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Backzeit: ca. 70 Minuten

Backofen: 150°C

Guten Appetit und viel Freude beim Backen!