

Limetten-Mohnkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Butter, 1 Prise Salz, 150 gr Zucker, 4 mittelgroße Eier, 400 gr Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 100 gr Schlagsahne, 250 gr Mohnback (Fertigprodukt), 150 gr Puderzucker, 5 mittelgroße Limetten.

Die Vorbereitungen:

Gugelhupfform (Fassungsvermögen 2 l) einfetten. Elektro-Ofen auf 175°C vorheizen.

Die Zubereitung:

Butter, Zucker, Salz und Eier schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und mit der geschlagenen Sahne unterheben. Den Teig in zwei Hälften teilen. Von zwei Limetten die Schale abreiben und anschließend auspressen. Unter die eine Hälfte Limettenschale und Limettensaft rühren. Unter die die andere Teighälfte Mohnback (je nach Geschmack auch zusätzlich 2-3 El Contreau) heben.

Erst den Mohnteig in die Form füllen und darauf den Limettenteig. Mit einer Gabel durch den Teig ziehen, so daß eine Marmorierung entsteht. Im Ofen auf der untersten Schiene bei 175°C ca. 50 min. backen.

Von den übrigen drei Limetten mit einem Zestenreißer einige Streifen abziehen.

Den Kuchen etwas abkühlen lassen und aus der Form stürzen. Den Saft aus den übrigen Limetten pressen und mit dem Puderzucker zu einem Guß verrühren. Guß auf dem Kuchen verteilen und mit den Limettenstreifen verzieren.