

Zitronen-Mohn-Kuchen mit Quark-Creme



Einkaufsliste

30x20cm oder 26cm Springform –

Angaben in den Klammern!:

6Eier (3 Eier)
250g Zucker (130g)
2EL Vanillezucker (1EL)
200g weiche Butter (100g)
200ml Buttermilch (100ml)
Saft von 3 Zitronen (2)
Abrieb von 3 Zitronen (2)
350g Mehl (175g)
1TL Backpulver (1/2TL)
1TL Natron (1/2)
Prise Salz
50g Blaumohn (1 EL oder mehr)

Sirup:

Saft und Abrieb von 3 Zitronen
60g Zucker
(Masse reicht für ein Blech oder eine Springform)

Creme:

400g Quark (250g)
3-4EL Puderzucker (2EL)
Abrieb von 2 Zitronen (1)
250ml Sahne (150ml)

Abrieb einer Zitrone zum Bestreuen

So wird's gemacht:

Zucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb mischen und mit der weichen Butter aufschlagen. Eier nach und nach hinzugeben. Saft und Buttermilch vermengen und unter die Ei-Mischung geben, weiter rühren. Mehl, Salz, Backpulver und Natron gut vermengen, in den Teig geben und vorsichtig unterheben. Zum Schluss den Mohn unterheben. Teig gleichmäßig auf ein Blech/Springform geben. Bei 170°C Ober/Unterhitze für ca. 20-35 bei Minuten goldbraun backen, Stäbchenprobe machen.

Währenddessen den Sirup kochen. Hierfür Abrieb und Saft sowie 2 EL Wasser in einen Topf geben und den Zucker hinzugeben. Erhitzen bis der Zucker geschmolzen ist, noch weitere fünf Minuten köcheln lassen. Beiseite stellen.

Noch heißen Kuchen mit einem Stäbchen immer wieder einstechen und über den Kuchen den Sirup gießen, der in die kleinen Löcher fließt. Kuchen komplett auskühlen lassen.

Für die Creme Sahne mit Zucker steif schlagen, Quark unterrühren und zum Schluss den Abrieb hinzugeben, weiter rühren bis die Masse die gewünschte Konsistenz hat.

Masse so auf dem Kuchen verteilen oder in einen Spritzbeutel mit Kochtülle füllen. Masse tupfenweise auf den Kuchen geben. Mit feinem Zitronenabrieb bestreuen. Kalt servieren.

Hinweis zum Mohn: Ich verwende gerne die ungemahlene Mohn-Körner, weil es schöner aussieht und weil der Geschmack der Zitrone dann intensiver ist und der Mohn im Hintergrund bleibt. Wer einen intensiveren Mohn-Geschmack möchte, sollte gemahlene Mohn (Backabteilung) verwenden.