

z. B. Pfannkuchen, Lasagne, Low Carb



... > Zubereitungsarten > Backen

Zitronen-Mohn-Kuchen mit Glasur



Druck



Teilen




Speichern


saftig

★★★★☆ 3.75 (2 Bewertungen)

 Kommentare

 25 Min.

 normal

 14.04.2021

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

1



Portionen

3 Zitrone(n), bio

125 g Halbfettmargarine

125 g Erythrit (Zuckerersatz)

5 m.-große Ei(er)

200 g Dinkelmehl

1 Pck. Backpulver

30 g Mohn, gemahlen

125 g Mandeln, gemahlen

2 EL Mandelblättchen

1 Eiweiß

150 g Puderzucker

Fett für die Form

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 25 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 40 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde 5 Minuten

Die Zitronen heiß abwaschen. Die Schale von den Zitronen abreiben und den Saft auspressen. 150 ml Zitronensaft abmessen. Falls es kleine Zitronen sind, benötigt man evtl. vier Stück. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Margarine und Erythrit cremig aufschlagen. Die Eier, 130 ml Zitronensaft und den Zitronenabrieb untermengen. Das Mehl, Backpulver, Mohn und gemahlene Mandeln dazugeben und verrühren. Den Teig in eine gefettete Kastenform geben und glatt streichen. Im vorgeheiztem Backofen bei 180 °C ca. 35 - 40 Minuten backen. Auskühlen lassen und aus der Form lösen.

Die Mandelblättchen in einer Pfanne kurz rösten. Achtung, sie werden schnell braun.

Den übrigen Zitronensaft, Eiklar und Puderzucker cremig aufschlagen und auf dem Kuchen glatt streichen. Mit Mandelblättchen, Mohn und Zitronenabrieb garnieren.

Rezept von

[claudiaweissmann](#)

Weitere Rezepte von claudiaweissmann

Mehr >

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[birnenkuchen rezepte](#), [gartenpartyrezepte rezepte](#), [gewuerzgurken rezepte](#),
[gürospfanne rezepte](#), [krautersoße rezepte](#), [mandelblechkuchen rezepte](#), [salatsoßen rezepte](#),
[sesamöl rezepte](#), [sucuk rezepte](#), [veggie rezepte](#)

© 1998-2021 Chefkoch GmbH