

## **Lemon Popy Seed Pound Cake (Zitronen-Mohnkuchen)**

### **Zutaten für eine Kastenform:**

125 Gramm Butter  
200 Gramm Zucker  
1 Prise Salz  
3 Eier  
100 Gramm Vanillejoghurt  
1 TL Abgeriebene Zitronenschale  
3 Essl. Zitronensaft  
200 Gramm Mehl  
25 Gramm Mohn  
Je 1/2 TL Natron und Backpulver



### **Zubereitung**

Für den Zitronen-Mohnkuchen alle Zutaten auf Zimmertemperatur bringen, eine Kastenform ausfetten, den Backofen auf 175 Grad (Umluft 150) vorheizen. Mehl, Mohn und Backpulver sowie Natron mischen und beiseite stellen. Die Butter mit dem Zucker und dem Salz in einer großen Rührschüssel sehr schaumig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren, bis eine glatte, luftige Masse entsteht. Vanillejoghurt, Zitronenschale und Zitronensaft einrühren, dann die Mehlmischung, bis sich ein glatter Teig ergibt. Teig in die Form streichen und etwa 50 bis 60 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Vor dem Servieren nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit wünschen Steve und die Kochbären!