Piegusek – Mohnkuchen aus Polen



So einfach lässt sich saftiger Mohnkuchen zubereiten. Hier ein tolles Rezept aus Polen.

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit: 1 Std
Backzeit: 45 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 200 g Mohn, gemahlen
- Abrieb und Saft einer Bio-Zitrone
- 180 g Mehl
- 1,5 TL Backpulver
- Mark einer Vanilleschote (oder 1 TL Vanille-Extrakt)
- 5 Eier (Gr. M)
- 125 g Zucker

150 g Butter, geschmolzen

Für den Guss

125 g Puderzucker
2-2,5 EL Buttermilch

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den Boden einer Springform (24 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Den Rand der Form leicht einfetten.
3. Mohn, Zitronenabrieb, Mehl, Backpulver und das Vanillemark in einer Schüssel verrühren. (Nehmt ihr Vanille-Extrakt kommt das etwas später dazu).
4. In einer Rührschüssel die Eier mit dem Zucker hellcremig aufschlagen, dass dauert ca. 3 Minuten.
5. Die geschmolzene Butter, Vanille-Extrakt (falls ihr kein Vanillemark verwendet), Zitronensaft und die Mehl-Mohn-Mischung einfach dazugeben und unter die Eiermasse rühren.
6. Den Teig in die Form füllen und die Oberfläche glattstreichen.
7. In der Ofenmitte für ca. 45-50 Minuten backen, zum Ende hin den Kuchen evtl. oben mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird. Nach der Backzeit aus dem Backofen nehmen, aus der Fom lösen und auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.
8. Sobald der Kuchen komplett ausgekühlt ist, kann man den Buttermilch-Guss zubereiten. Dazu den Puderzucker in ein Schälchen sieben und nach und nach die Buttermilch unterrühren, bis eine dickflüssige Masse ohne Klumpen entstanden ist. Den Guss über dem Kuchen verteilen und trocken lassen.