

## Mohn-Zitronen-Kuchen mit Buttercreme-Frosting

**Zutaten** (für eine rechteckige Form ca. 20x30 cm/ ca. 16 Stück)

für den Teig:

400 g Weizenmehl (Typ 405)  
60 g Speisestärke  
50 g Backmohn  
180 g Zucker  
2 P. Vanillezucker  
1 P. Backpulver  
Saft von 2 Zitronen  
80 ml Rapsöl  
300 ml Sprudelwasser

für das Frosting:

150g g Pflanzenmargarine (z.B. Alsan)  
100 g Puderzucker  
1 EL Pflanzendrink  
etwas Zitronensaft



### Zubereitung

Backofen vorheizen auf 180°C Ober-/Unterhitze.

Teig:

Alle trockenen Zutaten miteinander vermengen. Danach die flüssigen Zutaten dazu geben und alles mit dem Schneebesen vorsichtig miteinander verrühren. Nur solange rühren bis alle Zutaten vermengt sind. Ein paar kleine Klümpchen können ignoriert werden.  
Den Teig in die gefettete und mit Mehl ausgestäubte Form geben und ca. 30 – 40 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Sobald nichts mehr kleben bleibt, den Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Frosting:

Die Pflanzenmargarine schaumig schlagen. Dann den Puderzucker, Pflanzendrink und Zitronensaft unterrühren und alles miteinander vermischen. Frosting über den Kuchen streichen.

Den Kuchen in kleine Rechtecke schneiden.

In einer luftdicht verschlossenen Dose hält der Kuchen länger frisch und schön weich.