

## Mohn - Sandkuchen

Kategorien: Kuchen, Rührteig

Zutaten für: 12 Portionen

280	Gramm	Zucker
70	Gramm	Löffelbiskuits
60	Gramm	Mohn, gemahlener
270	Gramm	Butter
5		Ei(er)
1		Zitrone(n), unbehandelte
1	Prise	Salz
200	Gramm	Mehl
100	Gramm	Speisestärke
1	Teel.	Backpulver

### Anleitung:

Für die Mohnmasse 80ml Wasser und 30g Zucker in einem Topf aufkochen. Löffelbiskuits sehr fein mahlen und mit dem Mohn vermengen. Mit dem Zuckerwasser begießen. 30g Butter und 1 Ei unterrühren. Die Masse etwas abkühlen lassen. Für den Teig Zitrone den Saft auspressen und Schale abreiben. 250g Butter und 250g Zucker schaumig rühren. Zitronengeriebenes und Salz dazugeben. Restliche Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Stärke und das Backpulver mischen, eslöffelweise dazugeben und alles glatt verrühren. Kastenform fetten und mit Mehl ausstreuen. 2/3 des Teiges in die Form füllen und glatt streichen. Mohnmasse darauf geben. Den restlichen Teig darüber geben, glatt streichen und mit einer Gabel von der Mitte aus zu beiden Seiten einmal durchziehen.

Im vorgeheizten Backrohr 175°C gute 60 Minuten backen. Kurz auskühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und ganz auskühlen lassen.