
Typ: Verschiedenes **Quelle:** Zeit-Magazin

Bemerkungen: Ich gehöre zu der Hälfte der Menschheit, die den britischen Koch Yotam Ottolenghi sehr schätzt und es nicht schlimm findet, dass seine Zutatenlisten so lang sind, und auch nicht meint, er sei überbewertet. Ich gehöre übrigens auch zu der Hälfte der Menschheit, die Hunde liebt und den Sinn von Katzen nicht versteht. Wozu legt man sich ein Haustier zu, von dem man nie weiß, ob es einen liebt oder verachtet? Dafür hat man doch schon die Menschen. Aber gut, anderes Thema. Will sagen: Ottolenghi ist ein Superstar, der den Stil des Kochens verändert hat — mehr Gewürze, weniger Fleisch —, aber er polarisiert. Entweder man findet ihn gut, oder man ist genervt. Jetzt hat er ein Kochbuch für Süßes geschrieben, zusammen mit einer Patissière namens Helen Goh. Es heißt Sweet (Dorling Kindersley Verlag). Die Rezepte sind sehr ottolenghihaft, zwar ohne Kreuzkümmel, dafür mit Kardamom, Granatapfel, Sesam, Anis, Safran. Dieser Zitronenkuchen ist vergleichsweise harmlos, aber köstlich, und das Ergebnis ist ein saftiger Rührkuchen, den man sehr gut zum Frühstück essen kann.
Yve möchte am liebsten nur den Zitronen-Zuckerguss essen!

Zutaten: Für eine Kastenform mit 26 cm Länge:
3 Eier,
225 g Zucker,
120 ml Schlagsahne,
75 g Butter plus ein wenig mehr zum Einfetten der Form,
10 g Mohnsamen,
fein geriebene Schale von 3 Bio-Zitronen (ungefähr 1 EL),
170 g Mehl,
1 1/4 TL Backpulver,
1/4 TL Salz

Für den Zuckerguss:
100 g Puderzucker,
2 EL Zitronensaft

Rezept: Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen, mit etwas Butter einfetten. Eier und Zucker mit dem Handrührgerät 2 Minuten lang vermengen, bis die Masse blass und schaumig ist. Sahne dazugießen und weitere 2 Minuten rühren. Butter bei sehr niedriger Hitze zergehen lassen, Mohnsamen und Zitronenschale unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz sieben, zu der Eiermischung geben. Dann die Butter-Zitronen-Mischung unterrühren. Teig in die Kastenform füllen. Ungefähr 50 Minuten lang im Ofen backen.

Für den Zuckerguss Puderzucker und Zitronensaft vermengen. Gleichmäßig über den noch warmen Kuchen verteilen. Vor dem Servieren mindestens 30 Minuten lang stehen lassen.