Пряный кекс (14 января 2014)



Увидела у Юли y_u_l_i_a_s_h_a пряный кекс и так захотелось, что пошла на кухню и сделала. Бывает у меня так, увидела, захотела, сделала. Юленька, спасибо большое за рецепт. нам очень понравился.

Кекс получился умопомрачительным. При этом, мы его начали есть еще теплым, он получился мокроватым, ломался и не был таким ароматным, но мы с таким удовольствием попили чай с ним.
На утро уже он стал другим, вылежался, стал более плотным, легко резался, стал ароматным, чуть влажноватым. Я так рада, что сделала его, так как скоро праздничное настроение улетучится и не захочется уже такой выпечки. Кстати, дети вчера елку разобрали, да так быстро :-)). Вот оно, новогоднее настроение уходит :((.
У меня получилось 2 кекса.

Ингредиенты:
200 г сливочного масла
200 г темного сахара мусковадо
100 г патоки (меда)
150 мл куантро
цедра 1 апельсина
120 мл апельсинового сока
100 г изюма
100 г сушеной клюквы
50 г сушеной вишни
100 г грецкого ореха
по 1/2 ч.л. молотой корицы, имбиря, мускатного ореха. карадамона (я положила 2 ч.л. пряничной смеси)
3 яйца
300 г цельнозерновой муки
1.5 ч.л. разрыхлителя

Приготовление:
Масло, сахар, патоку (мед), сухофрукты, цедру, орехи, специи, куантро, апельсиновый сок довести до кипения и прокипятить 5-7 минут. Смесь охладить немного. Добавить яйца, перемешать.
Всыпать щепотку соли, муку, разрыхлитель. Перемешать.
Выложить в 2 формы. Выпекать при 160С 60-70 минут. Готовность проверить шпажкой.
Приятного чаепития!

Комментарии (37)

aranart 14 января 2014 00:36

Сказочный)

eastflower 14 января 2014 00:38

Дарик, спасибо! Хочу твой опробовать еще.

zykerka_zuki 14 января 2014 00:42

Леночка какой цвет насыщенный!

eastflower 14 января 2014 00:46

Оксаночка, это все мусковадо и патока творят чудеса. Аромат и вкус тоже насыщенные. Оторваться сложно.

zykerka_zuki 14 января 2014 12:35

даже не хочу представлять аромат и вкус а то слюнями захлебнусь-всегда схожу с ума о пряной выпечке!!!все чаще встречаю выпечку с патокой. надо и себе такое чудо найти,что то не встречала((

eastflower 14 января 2014 14:17

Меласса продается в амазоне, думаю, в итальянском тоже должен быть. Я в Германии немного ошиблась. Накупила патоку (светлую), как оказалось, это патока не тростникового сахара, а свекловичного. Запах и цвет дает, но не такая ароматная, как меласса. Она более тягучая и не такая сладкая.

zykerka_zuki 14 января 2014 20:36

а что там на упаковке по англ. написано чтоб я знала что точно искать!

eastflower 15 января 2014 00:21

Оксаночка, вот один из видов патоки: http://www.amazon.com/Grandmas-Original-Molasses-Natural-Unsulphured/dp/B0005XP1E2/ref=sr_1_1?ie=UTF8&qid=1389727263&sr=8-1&keywords=dark+molasses

zykerka_zuki 16 января 2014 12:48

Спасибо-буду искать)

larik_malasha 14 января 2014 00:57

по фотке виндо, что кексик очень насыщенный :)

eastflower 14 января 2014 01:04

Ларисочка, очень. Я, когда увидела на фотографии, тут же его захотела. Хорошо, было не очень поздно, так что успела приготовить.

alrockcrystal 14 января 2014 01:03

Какой шикарный ароматный кекс!

eastflower 14 января 2014 01:05

Алиса, спасибо! Очень рекомендую, если любишь пряную выпечку.

alrockcrystal 14 января 2014 01:07

Я обнаружила, что ребенок любит все пряное. Теперь выбираю вкусное и готовлю, немного для ее возраста переделываю =)

eastflower 14 января 2014 01:21

Здесь можно специи уменьшить и тогда будет не так сильно пряный. Но мои уплетали за обе щеки (5 и 2 года)

jd_ganna 14 января 2014 01:20

Лена, какой красавец! Рецепт интересный.А я сегодня тоже кекс вкуснейший испекла. Всё! Хватит ароматной выпечки, уже хочу чего-то нежного, с кислинкой, легкого…С Новым годом! Урааа!!!

eastflower 14 января 2014 01:22

Жанночка, спасибо! Я вот тоже допекаю и начну другие рецепты пробовать. Еще хочу один кексик сделать с анисом ,кофе и шоколадом. А потом пойду базу свою подтягивать.

natavera15 14 января 2014 01:23

тоже внесла этот кекс в закладки, но наверное уже до следующего года)

eastflower 14 января 2014 01:26

Очень вкусный. Да, такая выпечка уже отходит на второй план.

i_muminov 14 января 2014 01:42

Просто чудо!

eastflower 14 января 2014 10:54

Искандар, спасибо! Очень советую, такой вкуснючий.

i_muminov 14 января 2014 17:56

Елена, спасибо! Возьму на заметку))))

innagenne 14 января 2014 08:42

Чудесный кекс, Леночка! Забрала в закладки.

eastflower 14 января 2014 11:02

Инночка, его можно и без специй сделать, получится тоже хорошо.

lifetastesgreat 14 января 2014 09:48

Мне от одного списка ингредиентов уже вкусно стало!

eastflower 14 января 2014 11:02

Анечка, знаю, что ты любишь такое сочетание. Очень вкусно.

sunpolina 14 января 2014 11:53

Какой потрясающий и ароматный!! Обязательно приготовлю :))) Благодарю за вдохновение :)) И быстро вы с ёлкой разобрались - у нас до китайского нового года будет стоять :)))

eastflower 14 января 2014 14:14

Полиночка, это все детки решили. Видно, было желание с игрушками повозиться. Вчера испекла пряничную елку, которую обещала старшему сыну. Счастья не было предела. Погрызли с удовольствием.

sunpolina 14 января 2014 14:25

Наконец-то кто-то грызёт, а не хранит и любуется :))))

eastflower 14 января 2014 14:30

О! Это не про них сказано. Они же у меня любопышки, что не съедят, то понадкусывают точно :-0)

sunpolina 14 января 2014 14:32

Ну тогда спокойна за Тебя :)))))

para_gn0m0v 14 января 2014 14:59

Какой вкусный, Лен! А муковадо можно заменить демерарой?

eastflower 14 января 2014 15:28

Оксаночка, можно, только вкус будет не такой насыщенный, но карамельыний вкус будет.

mrs_home 22 января 2014 00:06

Ух, какая прелесть!

eastflower 22 января 2014 00:09

Это супервкусняшка, всем очень понравился. Такой влажноватый, ароматный. Хорошо, форма была длинная, многих людей удалось угостить.

Надежда 28 декабря 2016 11:23

Большое спасибо!Я приготовила ваш кекс,получился изумительный,не стала искать особенный сахар,а просто добавила концентрат кваса и увеличила количество сахара.Сухофрукты залила кипятком.добавила пакетик чая и 25 мл коньяка,настояла 1,5 часа.Муку использовала обычную,из пряностей ее добавила гвоздику(не было в наличии кардамона)и душистый,и черный перцы.Я думаю мой кекс не хуже вашего.

29 декабря 2016 13:08

Надежда, спасибо за ваш отзыв! Я уверенна, что ваш кекс божественный! Ведь в этом и прелесть кексов, что можно использовать то, что есть дома, каждый раз получается новый результат. Главное в выпечке - это любовь, которую мы вкладываем, и теплота. Вот это всегда оценится только на 5 :)). Спасибо вам за доверие, мне очень приятно, что рецепт пригодился :)

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

