Рождественский кекс (3 января 2015)

Этот кекс пекла по рецепту из немецкой книжки. По вкусу понравился, но мне было мало сухофруктов. Ароматный вариант. Хранится долго, ему лучше дать настояться. Я же пробовала сразу, тоже было вкусно, но ароматы еще не перешли из сухофруктов в тесто.





Ингредиенты:

250 г сливочного масла

250 г сахара

5 яиц

400 г муки

100 г молотого миндаля

1 ч.л. разрыхлителя

щепотка соли

75 мл молока

60 г очищенного миндаля (у меня не было)

по 80 г сухофруктов (изюм, курага, апельсиновые цукаты)

20 мл апельсинового ликера (ром)

Приготовление:
Замочить сухофрукты в ликере или роме на ночь. Я использовала настоявшиеся сухофрукты в роме.
Масло взбить с сахаром до пышного состояния.
По одному добавить яйца, каждый раз хорошо взбивая после добавления.
Добавить молоко, перемешать.
Всыпать молотого миндаля, муку, разрыхлитель и соль.
В конце добавить миндаль и сухофрукты, перемешать.
Выложить в форму. Выпекать при 180С 50-60 минут. Готовность проверить шпажкой, она должна выходить сухой.
В идеале, завернуть кекс и дать ему постоять 4-5 дней.

Комментарии (12)

zuzu38 3 января 2015 19:37
Леночка, замечательный кекс!С Новым Годом!

irsenas 3 января 2015 20:47
красавец!

eastflower 3 января 2015 21:17
Ирочка, спасибо!

eastflower 3 января 2015 21:17
Рузанночка, спасибо! С Новым годом!

tania_bondarets 4 января 2015 01:52

отличный кекс) тоже выстоянные люблю

eastflower 4 января 2015 13:06

Танечка, спасибо! До Рождества еще один решила попробовать :))

sago_cuisine 4 января 2015 23:51

Отличный кекс, Лена! Мне кажется, всего там в меру:)

eastflower 5 января 2015 00:06

Светочка, спасибо! Мне просто хотелось такой, где много-много фруктов, поэтому показалось мало, но аромат был потрясающий.

mrs_home 5 января 2015 23:08

Краоста!!!!!!!!

eastflower 5 января 2015 23:32

Спасибо!

sunpolina 11 января 2015 14:54

Хорош :)))

eastflower 11 января 2015 16:15

Спасибо!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

