Кекс с лимонными цукатами (23 марта 2015)

Ну, вот опять снег, холод и чувство, что зима вернулась. Хорошо, что светлеть стало раньше и темнеть позже. Сегодня детям пришлось долго объяснять, зачем надо недавать снова сапожки и зимние шапки. Как я их понимаю!!!
Ну, а чтобы согреться, несу вам пряный кекс-хлеб с лимонными цукатами.
Полюбила я pain d'epices, поэтому мимо нового рецепта пройти не могу. Пробую, наслаждаюсь и делюсь. Очень легко и просто готовить.



Ингредиенты:
83 г ржаной муки

83 г пшеничной муки
7 г разрыхлителя
50 г яиц
33 г сахара
116 г молока
166 г меда
0.5 ч.л. ванильного экстракта
Цедра лимона
Цедра апельсина
3 г корицы
1 г мускатного ореха
1 г молотого аниса (не бадьяна, а семян аниса)
50 г цукатов лимона

Приготовление:
Яйца смешать с сахаром.
Молоко растопить с медом. Немного остудить, добавить в яйца.
Всыпать сухие ингредиенты, цедру и цукаты, быстро перемешать. Выложить в форму и выпекать при 160С 40-50 минут.
Приятного чаепития!



Комментарии (23)

anya_gal 23 марта 2015 10:17

Леночка, они у тебя уже просто идеальные получаются! Скажи, пожалуйста, нет ли у тебя хорошего рецепта лимонных цукатов? У нас тут такого в продаже нет совсем.

eastflower 23 марта 2015 10:28

Анют, спасибо! По поводу цукатов - нет рецепта, я не делала лимонные.

agro_al 23 марта 2015 11:15

К нам вчера тоже зима вернулась, но обещают, что не на долго)) Очень красивый кекс у тебя получился!Edited at 2015-03-23 07:16 am (UTC)

eastflower 23 марта 2015 15:23

Мариночка, спасибо! Надеюсь, и у нас ненадолго :)

merily9 23 марта 2015 13:02

Отличный кекс, да еще и с ржаной мукой. Беру на заметку.

eastflower 23 марта 2015 17:12

Спасибо! Буду рада, если понравится.

wowcook 23 марта 2015 17:44

Представляю, как это ароматно!

eastflower 23 марта 2015 23:19

Оленька, спасибо! Ага, вкусно. Я люблю такие кексы.

tania_bondarets 23 марта 2015 23:18

Лен, а что за посудина с голубым цветочком?

eastflower 23 марта 2015 23:20

Танюш, это такой чайничек на 1 чашку, я его купила для фотографий, и когда никого нет, а чаю хочется.

tania_bondarets 23 марта 2015 23:31

ааа) красота)

eastflower 23 марта 2015 23:35

спасибки :))

sago_cuisine 24 марта 2015 13:55

Такой приятный!

eastflower 24 марта 2015 14:06

Светочка, спасибо! Люблю такую текстуру немного грубоватую.

flamebelle 24 марта 2015 14:49

Прекрасный кекс!!!

eastflower 24 марта 2015 16:02

Оксаночка, спасибо!

filifera 25 марта 2015 11:48

Лена, состав очень понравился, захотелось повторить, но вот проблема - я не смогла найти лимонные цукаты. На нашем рынке, где какое-то время назад покупала апельсиновые, теперь говорят, что "корочки" у них не бывают. А ты где покупала свои?

eastflower 25 марта 2015 12:37

Я свои покупаю в киосках "Любимые сладости" У них всегда есть лимонные и апельсиновые. Тогда легче самой сделать. Есть 2 варианта: 1. корочки замачивают в холодой воде на 2-3 дня, воду меняют каждые 8 часов. Потом делают сахарный сироп и замачивают в нем корочки сутки. Потом сушат на пергаменте.А можно проварить корочки в воде с солью, довести воду до кипения и варить 1-2 минуты. Слить, налить заново и снова довести до кипения. А потом уже замочить или варить в сахарном сиропе. Для меня эта процедура такая долгая, я только мандариновые цукаты делала и то, когда дети мандарины перед новым годом поедали в больших количествах, мне стало жалко, что пропадают :))

filifera 26 марта 2015 00:52

Леночка, спасибо за рецепт цукатов! Но я, как и ты, не очень люблю тратить на это время - вот и мандариновые корки, поддавшись твоей косвенной "агитации":), собираю-собираю, а до цукатов никак дело не дойдет.;) В принципе, найти их и в Москве, конечно, можно, но по какой цене, вот вопрос. Посмотрю еще в одном месте - если не будет, сделаю с имбирными цукатами, думаю, они должны "вписаться" в этот состав.

eastflower 26 марта 2015 08:34

Как я тебя понимаю :)), конечно, подойдут. Да, и без цукатов тоже будет хорошо.

Екатерина 14 апреля 2019 01:06

Кекс получился вкусный. Цукаты я заменила светлым изюмом. В тесто добавила лимонный сок (магазинный). Мёда положила 116 г, а остальное компенсировала сахаром. Добавила столовую ложку льняной муки, так как при окончательном замесе мне показалось, что тесто слишком жидкое. Пекла при 180 градусах 50 минут.

Екатерина 14 апреля 2019 01:06

Кекс получился вкусный. Цукаты я заменила светлым изюмом. В тесто добавила лимонный сок (магазинный). Мёда положила 116 г, а остальное компенсировала сахаром. Добавила столовую ложку льняной муки, так как при окончательном замесе мне показалось, что тесто слишком жидкое. Пекла при 180 градусах 50 минут.

17 апреля 2019 04:46

Екатерина, спасибо за ваш отзыв! Надеюсь, на вкус понравился

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast