



Лимонов кекс с маково семе и глазура

⌚ 60–65 Минути 

Подготовка

Съставки за 12 Порции

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|--------------|------------------------------|
| 250 g | Брашно |
| 1 ½ ч.л. | Сода бикарбонат |
| ¼ ч.л. | Сол |
| 2 с.л. | Маково семе |
| 170 g | Масло, меко |
| 130 g | Кристална захар |
| 3 бр. | Яйца |
| 20 g | ♦ Бурбонска ванилова захар |
| 1 с.л. | ♦ Лимонови корички, нарязани |
| 50 ml | Лимонов сок |
| 300 g | Заквасена сметана |
| За глазурата | |
| 80 g | Пудра захар |
| ½ бр. | Лимон |

- 1 Загрейте фурната на 170°C предварително. Намазнете форма за кекс с малко масло и оваляйте с брашно.
 - 2 Смесете брашното със сода бикарбонат и солта. В отделна купа разбийте с миксер маслото, захарта и ваниловата захар – около 7 минути на средна скорост. Добавете яйцата едно по едно и разбийте добре след всяко.
 - 3 Добавете лимоновите корички, лимоновия сок и заквасената сметана към мокрите съставки и смесете. Добавете сухата смес с брашното (през сито) и маковото семе към мократа смес. Разбъркайте добре с миксера.
 - 4 Изсипете сместа във формата за кекса и опечете във фурната за 45 минути.
- СЪВЕТ:** Проверете дали кексът е готов с клечка за зъби – ако не излезе чиста, оставете кекса да се пече още 5-10 минути.
- 5 Оставете кекса да изстине за 5 минути, след което го извадете от формата и оставете да се охлади напълно преди да го глазирате.
 - 6 Разбийте пудрата захар със сока и настърганата кора на половин лимон, за да направите глазурата. Полейте кекса с нея и се насладете.

