Ябълков кекс с ядки

80–100 Минути

Подготовка

1. Използвайте разтопено масло, за да намажете ринга за кекс, и поръсете брашно или смлени бадеми. Използвайте четка, за да намажете формата, за най-добри резултати.
2. Загрейте фурната на 170°C (338°F), като използвате настройката с вентилатор.
3. Разбийте яйцата и захарта с миксер. Разрежете по дължина Бурбонската ванилова шушулка и с върха на ножа изстържете вътрешността. Бавно изсипете олиото в сместа от яйца и захар, и добавете вътрешността на ванилията.
4. В купа смесете добре брашното, ядките и канелата и добавете към мократа смес. След това настържете ябълките и също ги добавете в сместа.
5. Напълнете ринг формата за кекс със сместа и печете в предварително загрята фурна за около 50 – 60 минути на 170°C (338°F), като използвате настройката с вентилатор. Използвайте клечка за зъби, за да проверите дали е изпечен напълно.
6. Оставете сготвения кекс да се охлади малко и след това го изкарайте от формата. Поръсете с пудрата захар и канелата, сервирайте и се насладете.

Съставки за 6 Порции

= Kotányi Produkte

4 бр.	Яйца
120 g	Захар
200 g	Брашно от спелта
160 g	Неутрално растително масло
90 g	Ядки, смлени
2 ч.л.	Бакпулвер
250 g	Ябълки, настъргани
1 бр.	Бурбонска ванилия
1 с.л.	Канела на прах
Щипка	Морска сол
	Пудра захар и малко канела за поръсване