



Пряный кекс с орехами

🕒 80–100 Мин. 

Способ приготовления

- 1 Смажьте форму для кекса топленным сливочным маслом и посыпьте мукой или молотым миндалем. Для наилучшего результата используйте кисть.
- 2 Предварительно нагрейте духовку до 170°C в режиме конвекции.
- 3 Взбейте яйца с сахаром в кухонном комбайне. Разрежьте стручок ванили по всей длине и удалите мякоть. Медленно влейте масло в смесь из яиц и сахара и добавьте мякоть стручка ванили.
- 4 Тщательно смешайте муку, орехи и приправы в миске и добавьте к жидким ингредиентам. Затем натрите на терке яблоки и также добавьте их в смесь.
- 5 Заполните форму для кекса смесью и выпекайте в предварительно разогретой до 170°C духовке в течение 50–60 минут в режиме конвекции. Проверьте готовность с помощью шпажки.
- 6 Дайте кексу немного остыть и выньте его из формы. Перед подачей посыпьте сахарной пудрой и корицей.

Ингредиенты 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4	Яйца
120 г	Тростниковый сахар-сырец
200 г	Мука из спельты
160 г	Нейтральное растительное масло
90 г	Молотые орехи
2 ч. л.	Разрыхлитель теста
250 г	Натертые яблоки
1 шт.	♦ Ваниль натуральная бурбонная в стручках
1 ч. л.	♦ Корица молотая
0.25 ч. л.	
0.5 ч. л.	♦ Кардамон молотый
1 щепотка	♦ Соль морская
	Сахарная пудра и корица для посыпки

