Пряный кекс с орехами

80–100 Мин.

Способ приготовления

1. Смажьте форму для кекса топленым 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