ALMAN USULÜ BAHARATLI KEK

385 g (3,5 su bardağı) un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
25 g (3-4 yemek kaşığı) Dr. Oetker Kakao
100 g yumuşak margarin
120 g (1 su bardağı) esmer şeker
3 yumurta
150 ml (1,5 çay bardağı) süt
2 adet limon kabuğu rendesi
1 yemek kaşığı bal
50 g (1 çay bardağı) öğütülmüş badem
1,5 çay kaşığı öğütülmüş kakule
2 tatlı kaşığı öğütülmüş muskat
3 tatlı kaşığı toz zencefil
2 çay kaşığı öğütülmüş karanfil
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı anason
150 g suyu süzülmüş portakal kabuğu reçeli

Un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırıp eleyin. Margarini eritip soğutun, daha sonra şeker ve yumurtalar ile birlikte 3 dakika çırpın. Üzerine süt, limon kabuğu rendesi, bal, öğütülmüş badem ve baharatları ekleyin ve 1 dakika daha çırpın. Daha sonra un karışımını kaşık kaşık ekleyerek çırpmaya devam edin. En son portakal kabuğu reçelini ilave edin ve 1 dakika daha çırpın. Hamuru 22x27 cm boyutlarındaki yağlanmış kalıba yayın ve pişirin.
Keki fırından çıkartın. 10-15 dakika bekletip kalıptan çıkartın. Ilık veya soğuk servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:87043 • adı:Alman Usulü Baharatlı Kek • gönderen:sıdıka cevik • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:43