



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.droetker.com)

BADEMLİ KEK

<https://www.droetker.com.tr>

Bademli karışım:

1 çay bardağı un

3 - 4 yemek kaşığı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 çay bardağı iri kırılmış badem

50 g tereyağı

Hamur:

50 g tereyağı

4 yumurta

1,5 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 tutam tuz

1,5 su bardağı un

3 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 çay bardağı iri kırılmış badem

Üzeri için:

2 - 3 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Unu eleyip toz şeker, şekerli vanilin ve bademlerle karıştırın. Tereyağını eritip ocaktan alın, bademli karışımı ilave edin, iyice karıştırın ve soğumaya bırakın.

Hamuru hazırlamak için 50 g tereyağını eritin ve oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Ayrı bir kaptaki yumurtaları 1 dakika çırpın. Toz şeker, şekerli vanilin ve tuzu ilave edip 1 dakika daha çırpın. Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp birlikte eleyin. Karışıma ilave edip 2 dakika daha çırpın. En son erimiş tereyağı ve bademleri ekleyip 1 dakika çırpın, kalıba yayın ve üzerini düzeltin. Üzerine hazırlayıp soğuttuğunuz bademli karışımı yayın ve fırının orta katında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Fırından çıkartıp soğutun. Üzerine pudra şekeri serpip dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168267 • adı:Bademli Kek • gönderen:Gül • indirme tarihi:05.04.2025 - 23:07