



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MUSKATLI KEK

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

Hamur:

3 su bardağı un

0,5 çay bardağı Dr. Oetker Buğday Nişastası

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

125 g yumuşak margarin

1,5 su bardağı toz şeker

4 yumurta

1 su bardağı süt

1 çay bardağı sıvı yağ

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 tatlı kaşığı muskat rendesi

1 tatlı kaşığı zencefil

1 su bardağı iri kırılmış ceviz

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

2 yemek kaşığı süt

Üzeri için:

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Kalıp:

Dilimli derin kek kalıbı (Ø 24 cm)

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un, nişasta ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Margarin ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alın ve 2 dakika çırpın. Çırpıma devam ederek yumurtaları teker teker ilave edin ve her birini 30 saniye çırpın. Süt, sıvı yağ, şekerli vanilin, muskat rendesi, zencefil ve cevizi ilave edip kısa bir süre çırpın. Elediğiniz un karışımını ilave edin ve mikserin düşük devrinde 1 dakika çırpın. Hamurun 1/3'ünü kalıba alın ve yayın. Kalan hamura kakao ve sütü ekleyin ve mikser ile 1 dakika çırpın. Beyaz hamurun üzerine yayın. Çatal yardımı ile alttan üste doğru spiral şekli vererek karıştırın. Fırının alttan ikinci rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 45 - 50 dakika

Fırından aldığınız keki 15-20 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın. Pudra şekeri serpin ve dilimleyerek servis yapın.



---

© lezzetler.com tarif no:168621 • adı:Muskatlı Kek • gönderen:Gül • indirme tarihi:07.04.2025 - 21:02