

Elma, tarçın ve akçaa aç uruplu Bundt kek - Cadılar Bayramı

Ingrédients

- 260g un
- 6g kabartma tozu
- 1 tutam tuz
- 5g toz tarçın
- 3 yumurta
- 130g tereya ı
- 120g muscovado ekeri (veya yoksa esmer eker)
- 80g toz eker
- 40g akçaa aç urubu
- 2 çay ka ı ı vanilya özütü
- 2 elma
- 100g pekan cevizi
- 70g akçaa aç urubu
- 25g tereya ı
- 145g pudra ekeri

Préparation

1. Güzel bir kek, kolay yapılır ve sonbahar için mükemmel (ve çikolatasız, vurgulanmaya de er kadar nadirdir), i te günün programı!
2. Elmalı kek, tarçınlı (tabii ki iste e ba lı), akçaa aç urubu ve pekan cevizli (ceviz veya badem ile de de i tirebilirsiniz) ve ben bundt kek kalıbında pi irdim, ancak seçece iniz herhangi bir kalıbı kullanabilirsiniz
Malzemeler : Akçaa aç urubu ve pekan cevizlerini Koro'dan kullandım: site genelinde %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı de ildir).
3. Hazırlık süresi: 30 dakika + yakla ık 1 saat pi irme 10/12 ki ilik : Kek: un kabartma tozu 1 tutam tuz toz tarçın 3 yumurta tereya ı muscovado ekeri (veya yoksa esmer eker) toz eker akçaa aç urubu 2 çay ka ı ı vanilya özütü 2 elma pekan cevizi Tereya ını eritin ve ılımaya bırakın.
4. Unu, kabartma tozunu, tuzu ve tarçını karı tırın.
5. Sonra yumurtaları ekerler ve akçaa aç urubuyla çırpın, ardından tereya ı ve vanilyayı ekleyin.
6. Kuru malzemeleri önceki karı ıma ekleyin ve iyice karı tırın.
7. Son olarak, elmaları küçük küpler halinde kesin ve pekan cevizlerini do rayın, ardından kek hamuruna ekleyin.
8. Hepsini tereya ı ile ya lanmı ve unlanmı bir kalıba dökün, ardından önceden ısıtılmı 165°C fırında yakla ık 55 dakika pi irin (keke batırdı ınız bıçak ucu kuru çıkmalıdır).
9. So umaya bırakın.
10. Glazür: akçaa aç urubu tereya ı pudra ekeri Dekor için pekan cevizi Tereya ını akçaa aç urubu ile eritene kadar ısıtın.
11. Elenmi pudra ekerini ekleyin, iyice karı tırın, ardından glazürü tel ızgara üzerinde ke e dökün.
12. Pekan cevizleri ile süsleyin, kristalle meye bırakın ve afiyet olsun!