Рождественский кекс с марципаном

Автор: Мухаббат
11.01.2012 08:00 - Обновлено 12.01.2012 10:17

С недавних пор за мной закрепилась традиция выпекать на Рождество кексы по немецким технологиям, их положено печь за 2-3 недели до праздника, для того чтобы они настоялись и дозрели до нужной кондиции и вкуса. Кексы настолько ароматны, рассыпчаты и красивы, что понравятся многим. Этот кекс получается особенно эффектным за счет марципанового «глазка» в каждом кусочке.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 гр. муки

2 ч.л. сухих дрожжей

1 ст.л. ванильного сахара

125 мл. молока

3 ст.л. сахара

1 щепотка соли

1 ч.л. лимонной цедры (натертой на мелкой тёрке)

1 щепотка молотого мускатного ореха

1 щепотка молотой корицы

150 гр. размягченного сливочного масла

100 гр. молотых грецких орехов (в оригинале миндаль)

100 гр. сушеной клюквы (можно заменить изюмом)

50 гр. кураги (в оригинале цукаты)

200 гр. марципановой массы

а также:

100 гр. распущенного сливочного масла

50 гр. сахарной пудры

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Муку просеять в миску горкой и посередине сделать углубление. Высыпать туда дрожжи, соль, добавить ванильный сахар, молоко и замесить тесто. Накрыть салфеткой и оставить на 15 минут подходить. Затем добавить сахар, цедру, мускатный орех, корицу, растопленное сливочное масло и молотые грецкие орехи. Замесить тесто, накрыть и оставить подходить на 45 минут.

По истечению 45 минут к тесту добавить клюкву и мелко нарезанную курагу. Еще раз вымесить тесто.

Марципановую массу скатать в колбаску длиной 25-30 см.

Из теста сформовать батон, посередине сделать продольную вмятину и положить туда марципановую колбаску. Края теста над колбаской соединить, и рулет оставить на 15 минут.

Духовку разогреть до 180*. Выпекать в течение 1 часа. Вынуть из духовки и остудить.

Масло распустить в сотейнике на слабом огне. Обмазать обильно верх кекса и густо посыпать сахарной пудрой.

кусочек с марципановым "глазком"

{jcomments on}