



Мармеладный Кекс

Marmelatlı Kek



Дрожжи (кубик с пол спичечн.коробки)
Пол стакана сахара
1 яйцо
3,5 стакана муки
Пол стакана йогурта
1/4 стакана раст.масла
Пол стакана тёплой воды
1 пакетик ванилина
1 миска мармелада

- # В глубокую посуду налить тёплую воду, положить дрожжи и сахар, мешать пока не растаят дрожжи.
- # Добавить йогурт, яйца, 3 стакана муки и замесить.
- # Долить масло, пол стакана муки, помесить. Накрыть полотенцем и дать настояться 1 час.
- # Добавить ванилин, хорошо помесить.
- # Тесто раскатать на прямоугольник размером с большую форму для запекания.
- # По всей поверхности теста посыпать мармелад, завернуть в рулет и положить в смазанную маслом форму.
- # Дать настояться 30 минут, запекать 35 минут, при температуре 200.
- # Остудить, перевернуть, с верху украсить мармеладом. Порезать на кусочки и подавать к столу.

В кекс можно приготовить не с мармеладом, а с крем- какао.