



## Кекс- Гермен

Germen Keki



3 яйца  
1,5 стакана сахара  
100 гр. слив. масла  
Пол стакана молока  
1/4 стакана раст.масла  
1 пакетик ванилина  
1 пакетик разрыхлителя  
3 стакана муки  
5 средних яблока  
Горсть толчёных грец.орехов  
1 чайн.ложка корицы  
Для верха :  
2 стол.ложки сахарной пудры

- # Яблоки очистить от кожуры, порезать на тонкие кусочки. Перемешать с 1 стол.ложкой сахара и с 1 стол.ложкой лимон.сока.
- # Яйца и сахар взбить до получения однородной массы.
- # Добавить талое слив.масло, раст.масло и молоко, помешать.
- # Затем высыпать муку, разрыхлитель и ванилин, хорошо перемешать. Включить духовку.
- # Форму для кекса смазать слив.маслом. Половину жидкого теста вылить в форму.
- # С верху плотно разложить приготовленные кусочки яблок, посыпать корицей и грец.орехи.
- # Залить оставшееся жидкое тесто и выровнить мокрой ложкой.
- # Поставить в духовку и запекать 1 час, при температуре 175. Когда остынет перевернуть и обсыпать сахарн.пудрой.

Этот кекс готовят по старинному Немецкому рецепту.