

Кексы

Кексы надо выпекать на умеренном огне до золотисто-коричневого цвета.

Кекс простой

Растереть добела 1/3 чашки меда с 1 ч. ложкой масла и 1 хорошо взбитым яйцом, добавить 1/2 чашки муки, просеянной с 1/2 ч. ложки аммония и щепоткой соли.

Накладывать тесто по чайной ложке на лист и выпекать на сильном огне.

Эта пропорция рассчитана приблизительно на 20 кексов.

Кекс слоеный

2/3 чашки масла, 1 чашка меда, 3 взбитых яйца, 1/2 чашки молока, 1,5 ч. ложки аммония.

Растереть вместе мед и масло, прибавить яйца и молоко, потом 2 чашки муки, предварительно смешав ее с аммонием. Замесить муку так, чтобы тесто было крутым.

Выпекать в жестянках для варенья.

Когда кексы остынут, засахарившийся мед надо вспенить с лимонным соком (1 ст. ложку лимонного сока и 2 ст. ложки кристаллизованного меда растереть до получения крема) и поместить между слоями.

Сверху кекс также полить медом.

Кекс на кислом молоке

1/4 чашки вытопленного сала или масла, 1/2 чашки сахара, 1/2 чашки меда, 1/2 чашки кислого молока, 1 яйцо, 1/2 ч. ложки соды, 1 ч. ложка порошка аммония, 1/2 ч. ложки корицы, 1/2 ч. ложки гвоздики, щепотка соли, мускатный орех, пшеничная мука (сколько возьмет тесто).

Растереть добела сахар с жиром и прибавить к ним хорошо взбитое яйцо и другие составные части теста. Смешать соду с мукой, добавить немного тертого мускатного ореха и хорошо вымесить тесто.

Выпекать кекс на сковородке или листе на слабом огне. Можно украсить глазурью из леденца.

Кекс ореховый

200 г меда, 1 стакан сахарной пудры, 3 ст. ложки растительного масла, по 1 ч. ложке питьевой соды и корицы, 5-6 бутонов гвоздики, 1 стакан грецких орехов, 3 стакана муки.

Мед развести в стакане крепкого чая. При постепенном помешивании добавить сахарную пудру, растительное масло, питьевую соду и корицу, истолченную в ступке гвоздику, немного натертой на мелкой терке лимонной или апельсиновой цедры, крупно нарезанные ядра грецкого ореха и муку.

Смесь тщательно размешать и выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму для кекса.

Выпекать кекс в умеренно горячей духовке.

Испеченный кекс вынуть из формы, посыпать сахарной пудрой и остудить.

Кекс яблочный

1/2 чашки масла, 3/4 чашки меда, 1/3 чашки яблочного пюре или вскипяченного сидра, 2 хорошо взбитых яйца, 1 ч. ложка соды, по 1 ч. ложке гвоздики, корицы и мускатного ореха, по 1 чашке изюма и сушеной коринки.

Слегка подогреть масло, мед и яблочное желе. Прибавить взбитые яйца и затем соду, растворенную в небольшом количестве теплой воды. Прибавить пряностей и муки столько, чтобы сделать крутое тесто. Затем вмешать фрукты и выпекать кекс в духовке.

Прежде чем подавать к столу, надо выдержите кекс в холодном месте несколько часов.

Кекс фруктовый

1. 3/4 чашки меда, 1/2 чашки масла, 2 яйца, 1/4 чашки молока, 1 чашка изюма, 1/2 чашки нарезанного лимона, 1 чашка разрезанной маринованной вишни, 3 ч. ложки аммония или соды, 1/2 ч. ложки соли, 1 ч. ложка имбиря, 5 чашек муки.

Нагреть масло, мед и молоко на слабом огне, остудить и прибавить хорошо взбитые яйца, соду, соль и имбирь. Просеять муку, обсыпать ею фрукты и прибавлять их поочередно. Хорошенько все смешать и выпекать в смазанной маслом форме для хлеба около 1 часа на слабом огне.

2. Хорошо взбитые яйца (2 шт.), 1 чашка масла, 1/2 чашки сметаны, 1 чашка меда, 1/2 чашки сахара, 1 ч. ложка соды, растворенная в теплой воде, 1 ч. ложка корицы, 1/2 ч. ложки гвоздики; 1 чашка изюма; 1 чашка коринки; 2 чашки муки.

Смешивается и выпекается так же.

Кекс имбирный

1. 1 чашка сахара, 1 чашка меда, 1 яйцо, 1 чашка топленого сала, 3/4 чашки молока, 1 ст. ложка имбиря, 1/2 ч. ложки соли, 1 ч. ложка соды.

Растереть вместе сахар, сало и мед. Растворить соду в небольшом количестве горячей воды. Прибавить хорошо взбитое яйцо и молоко. Добавить муку так, чтобы получить тесто, которое скатывалось бы с ложки в виде капель. Выпекать на смазанной жиром сковородке на умеренном огне.

2. 1 чашка меда, 1/2 чашки масла или топленого сала, 1 ст. ложка вскипяченного сидра в 1/2 чашке горячей воды (или вместо этого 1/2 чашки кислого молока).

Нагреть все составные части вместе, затем прибавить 1 ст. ложку имбиря и 1 ч. ложку соды, просеянной с мукой в таком количестве, чтобы получить нежное тесто. Выпекать на плоской сковородке.

Кекс на меду

250 г меда, 300 г муки, 2 яйца, 200 г сметаны, 25 г сливочного масла, 0,5 чайной ложки соды, 1 упаковка порошка ванильного сахара, 1 чайная ложка пекарского порошка.

Взбивают мед с яйцами в пену, добавляют сметану, пекарский порошок, сахар и соду, гашенную лимонным соком. Кладут масло, понемногу всыпают и замешивают муку, чтобы не было комочков. Смесь выкладывают в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Выпекают на среднем огне. Форма должна быть достаточно большой, так как кекс сильно увеличивается в объеме.

Имбирный кекс

По 1 стакану меда, сахара и сливочного масла, 1 неполный стакан молока, 1 яйцо, 1 столовая ложка имбиря, 1 чайная ложка соды, 0,5 чайной ложки соли, мука по потребности.

Растирают мед, сахар и масло, соду распускают в небольшом количестве горячей воды, прибавляют хорошо взбитое яйцо и молоко. Замешивают тесто такой густоты, чтобы оно скатывалось с ложки каплями. Запекают в формах или на сковороде, смазанных жиром, на умеренном огне.

Литература: Гребенников Е.А. Все о мёде. - Мн.: Книжный дом, 2005. <http://www.interpres.ru/> Интерпресссервис

© Гришин Михаил, 2014 г., mail@grishinmv.ru, <http://www.medoviy.ru>