

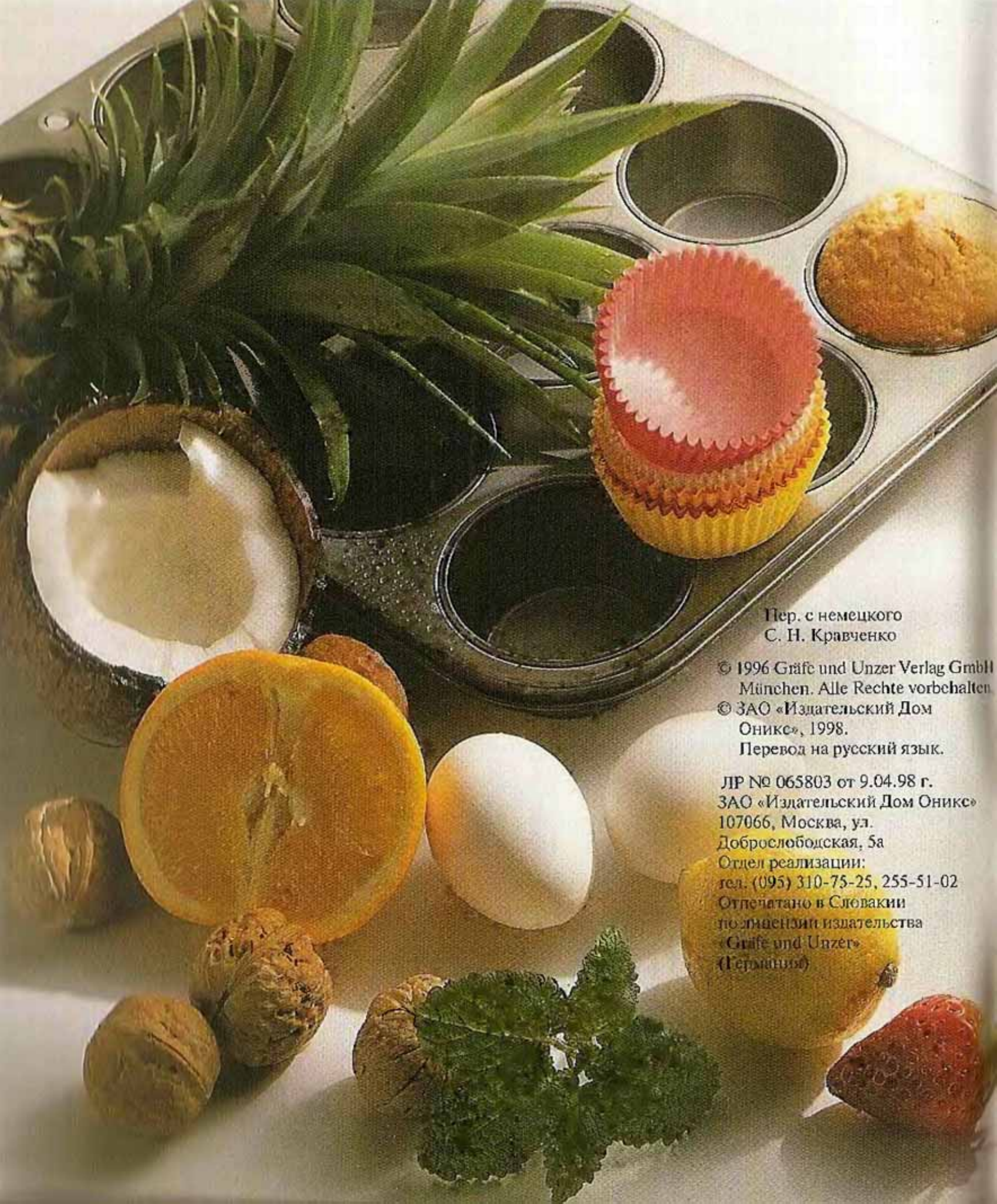
Юта Ренц



# КЕКСЫ

несложно и вкусно





Пер. с немецкого  
С. Н. Кравченко

© 1996 Gräfe und Unzer Verlag GmbH  
München. Alle Rechte vorbehalten.

© ЗАО «Издательский Дом  
Оникс», 1998.

Перевод на русский язык.

ЛР № 065803 от 9.04.98 г.  
ЗАО «Издательский Дом Оникс»  
107066, Москва, ул.  
Доброслободская, 5а  
Отдел реализации:  
тел. (095) 310-75-25, 255-51-02  
Отпечатано в Словакии  
по лицензии издательства  
«Gräfe und Unzer»  
(Германия)



## Кексы

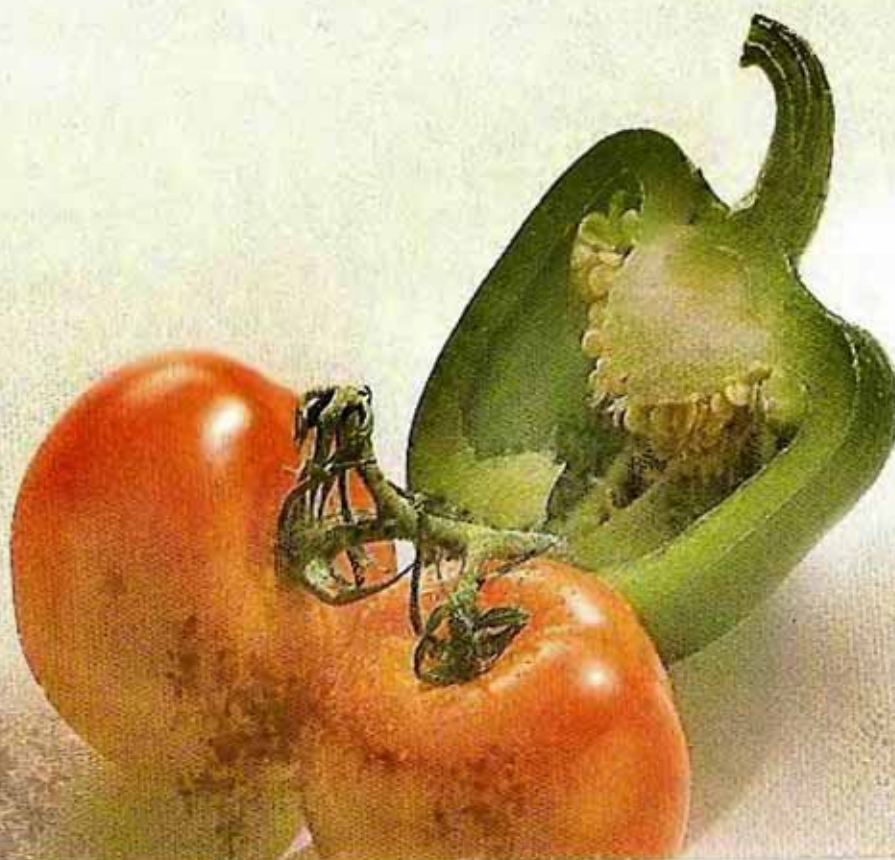
всегда превосходны — особенно свежие,  
прямо из духовки.

Готовятся они легко и быстро:  
простое сдобное тесто укладывают в формочки,  
ставят их в духовку  
и через 20 минут кексы уже готовы.

Каждый рецепт,  
приведенный в этой книжке,  
рассчитан, в среднем,  
на 12 маленьких кексиков.

### Температурный режим духовки

зависит от ее модели и  
может быть разным.  
Температурный режим  
Вашей духовки,  
соответствующий  
заданному  
в рецепте, определите,  
пожалуйста,  
самостоятельно в  
процессе ее  
эксплуатации.



# ШОКОЛАДНО-ТВОРОЖНЫЕ КЕКСЫ

*Эти кексы с начинкой — настоящий сюрприз для Ваших гостей.*

## К послеобеденному кофе

На 12 порций

### *Для начинки:*

- 150 г мягкого творога
- 1 1/2 ст. ложки сахара
- 1 пакетик ванильного сахара

### *Для теста:*

- 200 г муки
- 2 ч. ложки порошка для выпечки теста
- 1/2 ч. ложки пищевой соды
- 4 ст. ложки порошка какао
- 1 яйцо
- 160 г желтого сахара
- 0,1 л нейтрального растительного масла
- 0,3 л пахты

### *Для формы:*

- растительное масло или 12 формочек из бумаги

### *Для украшения:*

- 200 г горького шоколада для глазури
- крошки молочного шоколада

*время приготовления: около 20 минут*

*Время выпечки: 20—25 минут*

В 1 штуке около 1400 кДж / 330 ккал

**!**

В рецептах кексов Вы можете заменить 0,1 л растительного масла на 100 г сливочного масла комнатной температуры. Кексы на сливочном масле будут иметь несколько другой вкус и аромат — решайте сами, что Вам больше нравится.

1. Духовку разогреть до 180°C. Углубления листа для выпечки кексов смазать жиром или поставить в них формочки для выпечки.
2. Творог вместе с сахаром и ванильным сахаром избить в миске в кремообразную массу.
3. В просторной миске муку тщательно перемешать с порошком для выпечки теста, содой и порошком какао.
4. Яйцо взбить в другой миске. Добавить сахар, растительное масло и пахту и хорошо перемешать. Затем выложить сверху мучную смесь и снова тщательно перемешать (стр. 19).
5. Четвертую часть теста разделить на одинаковые куски и разложить их в углублениях листа для выпечки кексов. Поверх каждого куса теста положить по 1 ч. ложке начинки, накрыть ее вторым куском теста. Выпекать в середине духовки 20—25 минут.
6. Снять кексы с листа и дать им остыть на кухонной решетке. Шоколад для приготовления глазури раскрошить, положить в высокую кастрюльку и растопить его на водяной бане, периодически помешивая. Верхушку кексов окунуть в жидкий шоколад, немного обсушить, а затем посыпать шоколадной крошкой.





# МИНДАЛЬНО-ВИШНЕВЫЕ КЕКСЫ

*Хрустящее фруктовое лакомство к чашке кофе в кругу друзей.*

## Оригинально

На 12 кексов:

- 140 г муки высшего сорта
- 120 г муки грубого помола
- 2 1/2 ч. ложки порошка для выпечки
- 1/2 ч. ложки пищевой соды
- 1/4 ч. ложки мускатного ореха, свеженатертого
- 60 г рубленого миндаля
- 1 стакан ягод черешни или вишни (350 г — без жидкости)
- 1 яйцо
- 150 г желтого сахара
- 0,1 л растительного масла
- 0,275 л пахты
- 1/4 ч. ложки экстракта горького миндаля

*Для начинки:*

- 60 г рубленого миндаля
- 12 черешен или вишен

*Для формы:*

- растительное масло или 12 бумажных формочек

*Время приготовления: около 20 минут*

*Время выпечки: 20—25 минут*

В 1 штуке около 720 кДж / 170 ккал



Если Вы любите выпечку из муки грубого помола, то вместо муки высшего сорта можете взять 260 г муки грубого

помола. В этом случае понадобится дополнительно 50 мл пахты. Если же Вы используете муку только высшего сорта, то пахты Вам потребуется 0,25 л.

1. Духовку разогреть до 180°C. Углубления листа для выпечки кексов смазать жиром или поместить в них бумажные формочки.
2. Оба вида муки просеять в миску и тщательно перемешать с порошком для выпечки, содой, мускатным орехом и рубленым миндалем (стр. 18).
3. Черешни или вишни выложить в дуршлаг, дать им обсохнуть, затем мелко нарезать.
4. Яйцо слегка взбить в просторной миске, добавить сахар, растительное масло, пахту, экстракт горького миндаля и нарезанные черешни или вишни. Все перемешать, затем, аккуратно мешая, соединить с мучной смесью (стр. 19) .
5. Заполнить тестом углубления листа для выпечки кексов, посыпать сверху рубленым миндалем. На каждый кусок теста положить по одной ягоде черешни или шпини. Выпекать в середине духовки 20 - 25 минут.
6. Готовые кексы оставить на листе еще на 5 минут, затем вынуть из формочек и теплыми подать к столу.





# АПЕЛЬСИНОВЫЕ КЕКСЫ

*Фруктовые кексы особенно вкусны теплыми.*

**Требуют некоторого времени**

На 12 штук:

- 260 г муки
- 2 ч. ложки порошка для выпечки
- 1/2 ч. ложки соды
- 2 ч. ложки тертой цедры апельсина
- 3 апельсина средней величины
- 1 яйцо
- 150 г желтого сахара
- 0,1 л нейтрального растительного масла
- 0,25 л пахты

*Для формы:*

- растительное масло или 12 бумажных формочек

*Время приготовления: около 25 минут*

*Время выпечки: 20—25 минут*

В 1 штучке около 940 кДж / 220 ккал

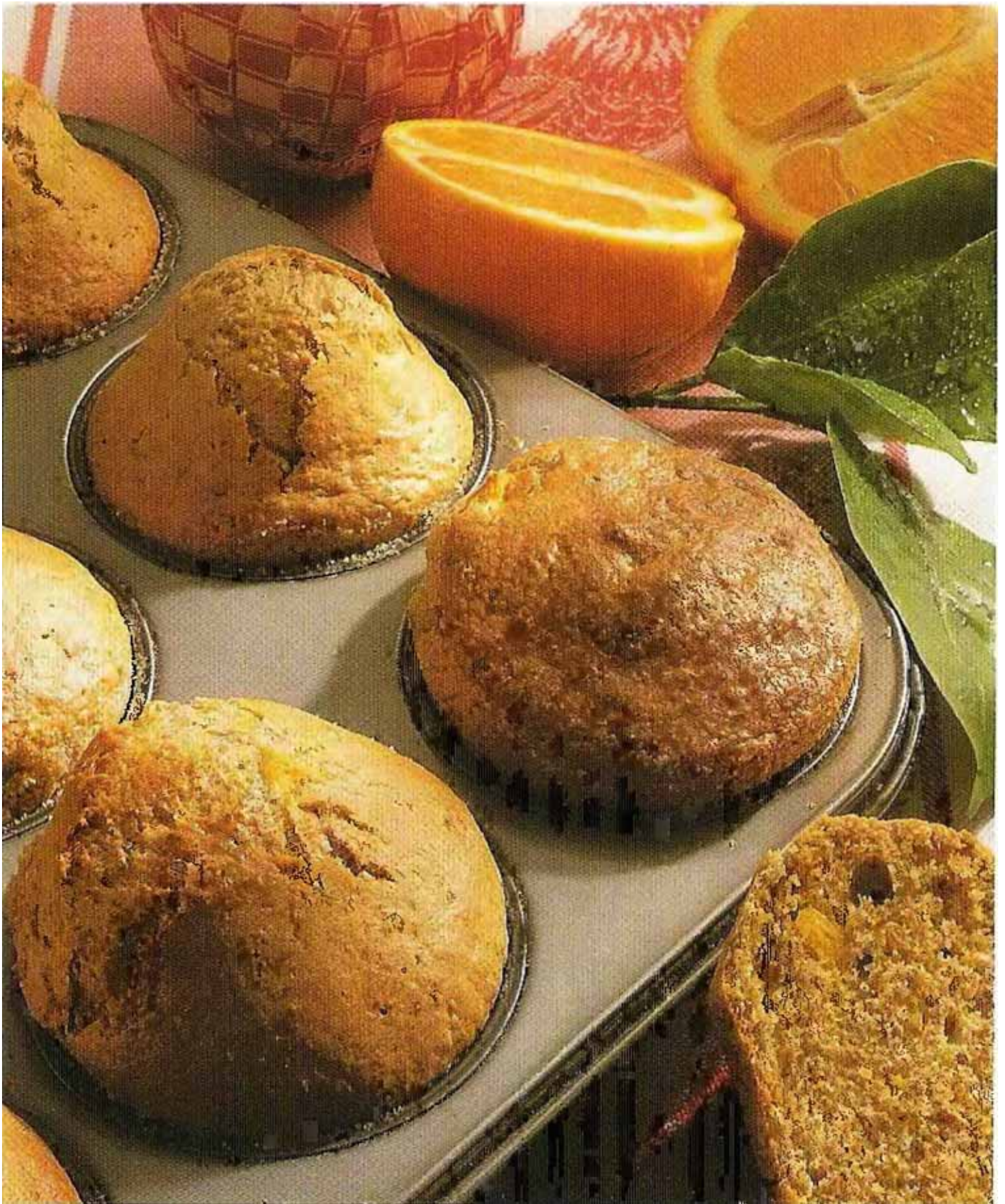


Обратите внимание на температуру духовки в начале выпечки. Предварительный разогрев духовки особенно важен для обычной электрической духовки — в прогретой духовке тесто хорошо подойдет. Через 10—15 минут можете снизить температуру до 160°C.

1. Разогреть духовку до 180°C. Углубления на листе для выпечки кексов смазать жиром или поместить в них бумажные формочки.

2. Муку просеять в миску и тщательно смешать ее с порошком для выпечки, содой и цедрой апельсина.
3. Апельсины очистить, разделить на дольки, освободить от кожицы и нарезать на мелкие кусочки.
4. Яйцо взбить в просторной миске, добавить сахар, растительное масло, пахту, кусочки апельсина и хорошо перемешать. Сверху выложить мучную смесь и вновь аккуратно перемешать (стр.19).
5. Тесто разделить на куски одинаковой величины и поместить их в углубления на листе для выпечки кексов. Выпекать в середине духовки 20—25 минут до образования золотистой корочки.
6. Оставить кексы на листе еще на 5 минут, затем переложить на блюдо и подать к столу теплыми.





# ЛИМОННО-КОКОСОВЫЕ КЕКСЫ

*Эти кексы принесут в Ваш дом тепло и аромат солнечного юга.*

**Готовятся легко**

На 12 штук:

- 250 г муки
- 2 ч. ложки порошка для выпечки
- 1/2 ч. ложки пищевой соды
- 1 щепотка мускатного ореха, свеженатертого
- тертая цедра 1 лимона
- 50 г кокосовой стружки
- 1 яйцо
- 160 г желтого сахара
- 0,1 л нейтрального растительного масла
- 0,35 л пахты
- 1 ст. ложка сока лимона

*Для формы:*

- растительное масло или 12 бумажных формочек

*Для украшения:*

- 150 г сахарной пудры
- 2 1/2 ст. ложки сока лимона
- 4 ст. ложки кокосовой стружки

*Время приготовления: около 15 минут*

*Время выпечки: 20—25 минут*

В 1 штуке около 1200 кДж / 290 ккал

**!**

В герметичном пластмассовом сосуде кексы надолго останутся свежими и сочными.

1. Духовку разогреть до 180°C . Углубления листа для выпечки кексов

смазать жиром или уложить в них бумажные формочки.

2. Муку просеять в миску и тщательно перемешать ее с порошком для выпечки, содой, мускатным орехом, цедрой лимона и кокосовой стружкой.
3. Яйцо взбить в просторной миске, добавить сахар, растительное масло, пахту, сок лимона, и все хорошо перемешать. Затем аккуратно смешать с мучной смесью (стр. 19).
4. Тесто разделить на отдельные куски и уложить их в углубления на листе для выпечки кексов. Выпекать в середине духовки 20—25 минут до образования золотистой корочки.
5. Оставить кексы на листе еще примерно на 5 минут. Затем вынуть их из формочек и дать остыть на кухонной решетке.
6. Для украшения кексов сахарную пудру тщательно перемешать с соком лимона. Получившуюся сахарную глазурь кисточкой нанести на кексы и посыпать их кокосовой стружкой.





# КЛУБНИЧНО-ОРЕХОВЫЕ КЕКСЫ

*Летом, во время сезона клубники — это огромное удовольствие.*

## К послеобеденному кофе

На 12 кексов:

- 140 г муки высшего сорта
- 120 г муки грубого помола
- 2 ч. ложки порошка для выпечки
- 1/2 ч. ложки соды
- 1/2 ч. ложки молотой корицы
- 60 г рубленых грецких орехов
- 200 г клубники
- 1 яйцо
- 180 г желтого сахара
- 0,1 л нейтрального растительного масла
- 1 пакетик ванильного сахара
- 250 г йогурта

*Для формы:*

- растительное масло или 12 бумажных формочек

*Время приготовления: около 15 минут*

*Время выпечки: 20—25 минут*

В 1 штучке около 1100 кДж / 260 ккал

!

Вместо желтого сахара можно взять обычный белый.

1. Духовку разогреть до 180°C. Углубления на листе для выпечки кексов смазать растительным маслом или уложить в них бумажные формочки.
2. Муку высшего сорта просеять в миску и тщательно перемешать ее с му-

кой грубого помола, порошком для выпечки, содой, корицей и орехами.

3. Клубнику вымыть, удалить плодоножки и крупно порезать ягоды. Яйцо взбить в просторной миске, добавить сахар, растительное масло, ванильный сахар, йогурт и хорошо перемешать.
4. Добавить мучную смесь и замесить тесто. В заключение положить кусочки клубники и аккуратно перемешать (стр. 19).
5. Тесто разложить в углубления на листе для выпечки. Выпекать в середине духовки 20—25 минут до появления золотистой корочки.
6. Кексы оставить на листе еще примерно на 5 минут, затем вынуть из формочек и подать к столу теплыми.







# БАНАНОВО-ШОКОЛАДНЫЕ КЕКСЫ

*Эти разноцветные кексы – сладкий сюрприз к дню рождения ребенка.*

**Выглядят декоративно**

На 12 штук:

- 200 г муки
- 2 ч. ложки порошка для выпечки
- 1/2 ч. ложки соды
- 1/4 ч. ложки молотой корицы
- 3 ст. ложки порошка какао
- 1 яйцо
- 175 г желтого сахара
- 0,1 л нейтрального растительного масла
- 0,125 л пахты
- 3 спелых банана средней величины

*Для формы:*

- растительное масло или 12 бумажных формочек

*Для украшения:*

- 200 г молочного шоколада для глазури
- примерно 90 штук мелких разноцветных конфет

*Время приготовления: около 15 минут*

*Время выпечки: 20—25 минут*

В 1 штуке около 1300 кДж / 310 ккал



Из мелких разноцветных конфет можно выложить веселый узор, например, улыбающееся лицо клоуна (стр. 35).

**1.** Духовку разогреть до 180°C. Углубления на листе для выпечки кексов смазать жиром или уложить в них бумажные формочки.

**2.** Муку просеять в миску и тщательно перемешать ее с порошком для выпечки, содой, корицей и порошком какао.

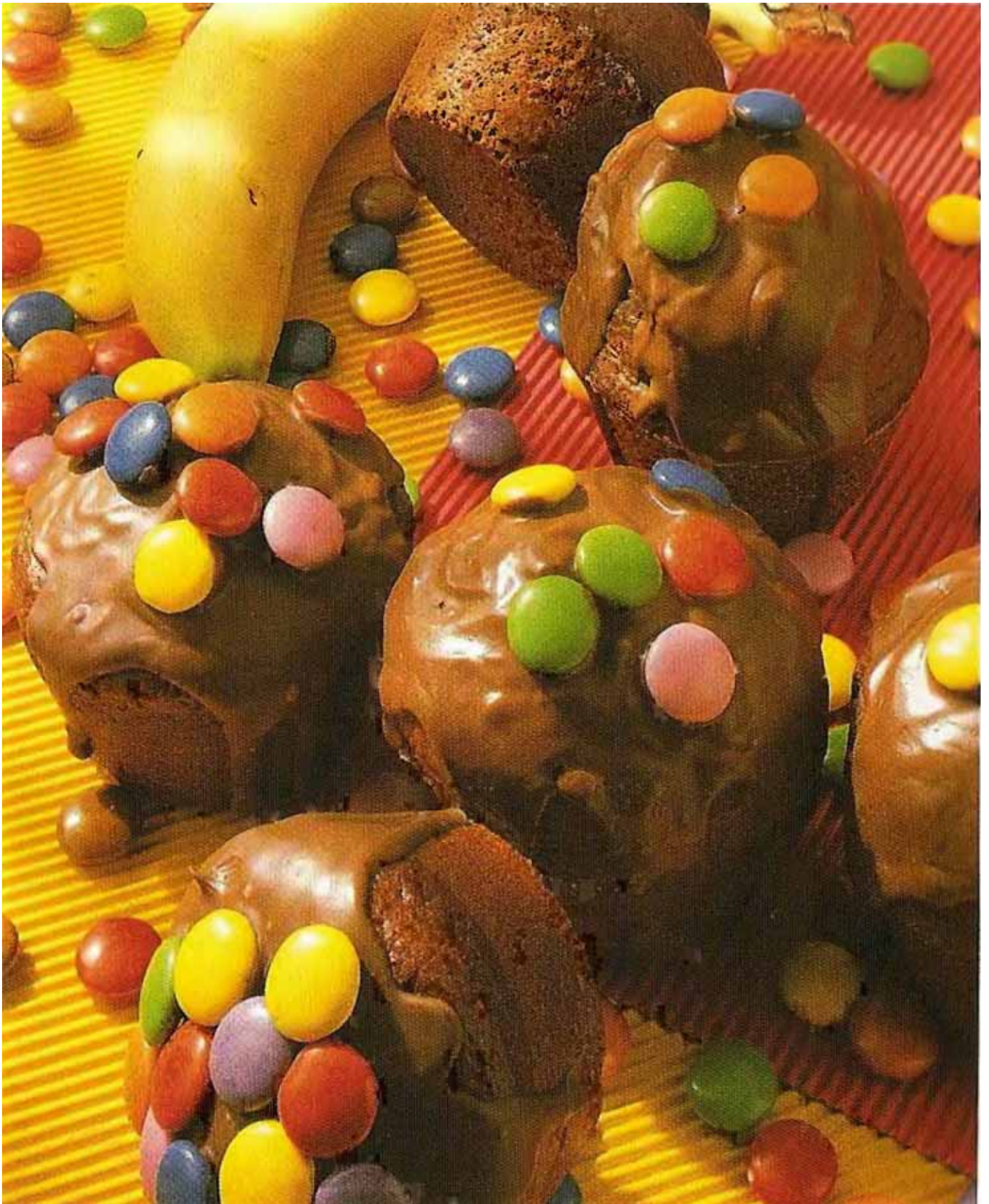
**3.** Яйцо взбить в просторной миске. Добавить сахар, растительное масло и пахту. Все хорошо перемешать.

**4.** Бананы очистить, размять их вилкой и добавить получившееся пюре в яичную массу, взбить ее миксером. В заключение добавить мучную смесь и аккуратно перемешать (стр. 19).

**5.** Тесто разложить в углубления листа для выпечки кексов. Выпекать в середине духовки 20–25 минут.

**6.** Кексы снять с листа и дать им остыть на кухонной решетке. Шоколад для приготовления глазури порубить на куски и растопить их в высокой кастрюльке на водяной бане, периодически помешивая. Поверхность кексов окунуть в глазурь, дать ей немного подсохнуть, затем украсить разноцветными конфетками (стр. 35).





# ЧЕРНИЧНЫЕ КЕКСЫ

*Эти кексы знают и любят в США.*

## Классика

На 12 штук:

- 200 г муки
- 60 г мелких овсяных хлопьев
- 2 ч. ложки порошка для выпечки
- 1/2 ч. ложки соды
- 1 стакан черники свежей, или 200 г из компота (без жидкости), или замороженной (не оттаивать!)
- 2 яйца
- 180 г желтого сахара
- 150 г мягкого сливочного масла
- 1 пакетик ванильного сахара
- 300 г сметаны

*Для формы:*

- растительное масло или 12 бумажных формочек

*Время приготовления: около 15 минут*

*Время выпечки: 20—25 минут*

В 1 штучке около 1100 кДж / 260 ккал

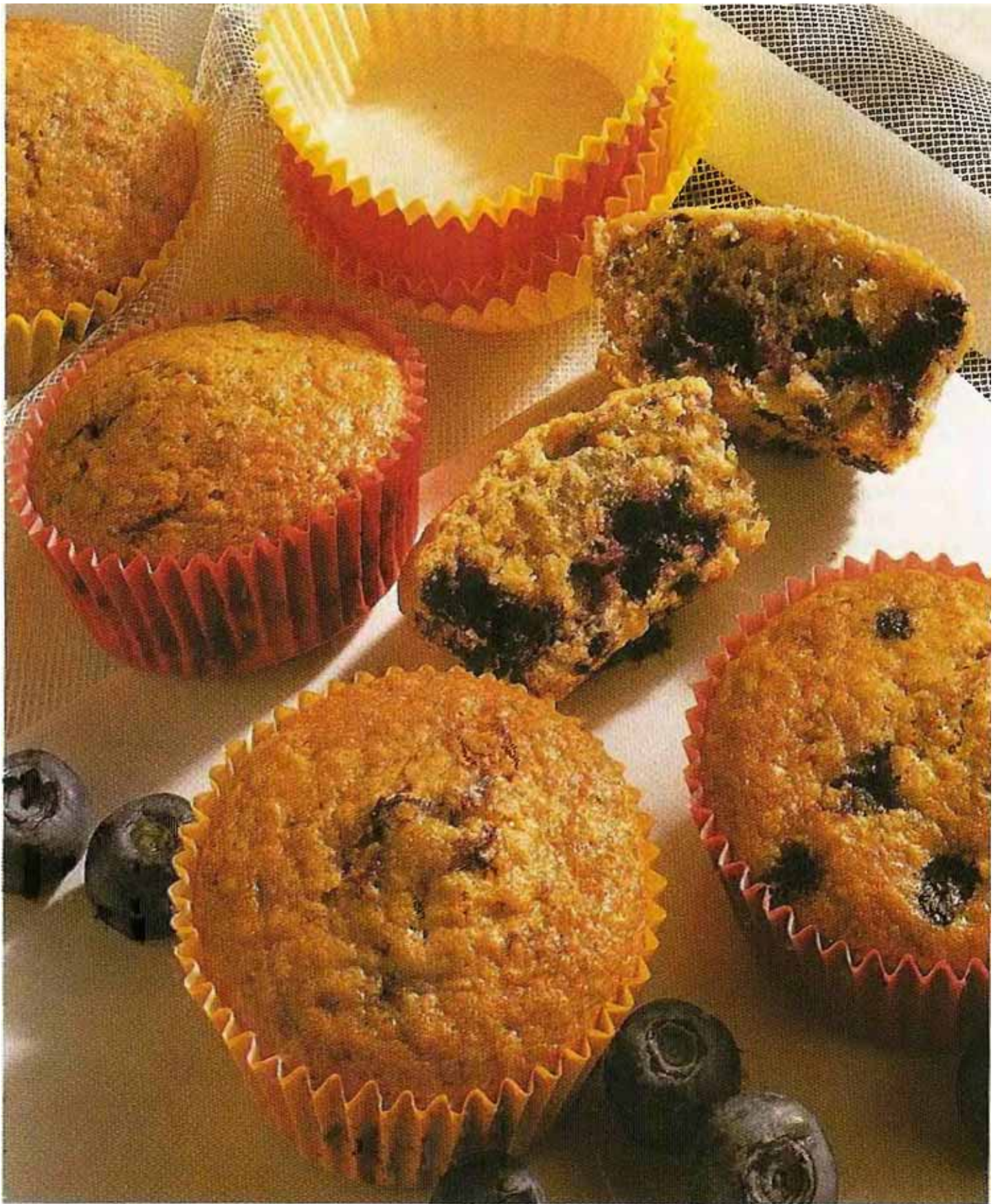
**!**

Кексы можно хранить в холодильнике до 1 недели. А в морозильной камере они сохранятся более длительное время.

1. Духовку разогреть до 180°C. Углубления на листе для выпечки кексов смазать растительным маслом или уложить в них бумажные формочки.

2. Муку просеять в миску и тщательно перемешать ее с овсяными хлопьями, порошком для выпечки и пищевой содой.
3. Чернику откинуть на сито и дать ей там обсохнуть. Свежие ягоды сначала перебрать и вымыть,
4. Яйцо взбить в просторной миске. Добавить сахар, сливочное масло, ванильный сахар, сметану и хорошо перемешать. Добавить мучную смесь и аккуратно перемешать снова (стр. 19). В последнюю очередь добавить в тесто чернику (стр. 19).
5. Тесто сразу же выложить в углубления на листе для выпечки кексов. Выпекать в середине духовки 20—25 минут до появления золотистой корочки.
6. Готовые кексы оставить на листе примерно на 5 минут, затем выложить на блюдо и подать к столу еще теплыми.







## ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ



**1.** Духовку разогреть. Углубления на листе для выпечки кексов смазать жиром или уложить в них бумажные формочки



**3.** Эту мучную пряную смесь аккуратно перемешать ложкой.



**2.** Муку высшего сорта просеять в миску, добавить порошок для выпечки, соду, пряности и, если нужно, орехи.



**4.** Остальные продукты: яйца, растительное масло, сахар, пахту или йогурт и фрукты — подготовить.





**5.** Яйцо взбить в просторной миске. Тщательно перемешать его с сахаром, растительным маслом, пахтой или йогуртом.



**7.** Готовое тесто сразу разложить в углубления на листе для выпечки — тогда кексы будут более сочными. Выпекать их в середине духовки 20—25 минут.



**6.** Добавить мучную смесь и перемешать. В последнюю очередь добавить в тесто фрукты. Чтобы тесто осталось воздушным, не следует вымешивать его долго.



**8.** Кексы лучше подать к столу еще теплыми. Позднее их можно разогреть и микроволновой печи в течение 1 минуты или в духовке 3-5 минут.

# ОРЕХОВЫЕ КЕКСЫ С КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ

*Эти кексы лучше всего есть свежими - сразу из духовки.*

## Национальное блюдо в Канаде

На 12 штук:

- 100 г муки высшего сорта
- 90 г муки грубого помола
- 2 ч. ложки порошка для выпечки
- 1/2 ч. ложки пищевой соды
- 80 г рубленых грецких орехов
- 1 яйцо
- 50 г желтого сахара
- 0,1 л нейтрального растительного масла
- 75 мл кленового сиропа
- 250 г йогурта
- 0,12 л пахты
- 1/2 ч. ложки экстракта горького миндаля
- 40 г пшеничных отрубей

### *Для формы:*

- растительное масло или 12 бумажных формочек

### *Для украшения:*

- 12 половинок грецких орехов

*Время приготовления: около 20 минут*

*Время выпечки: 20—25 минут*

В 1 штучке около 1200 кДж / 290 ккал

!

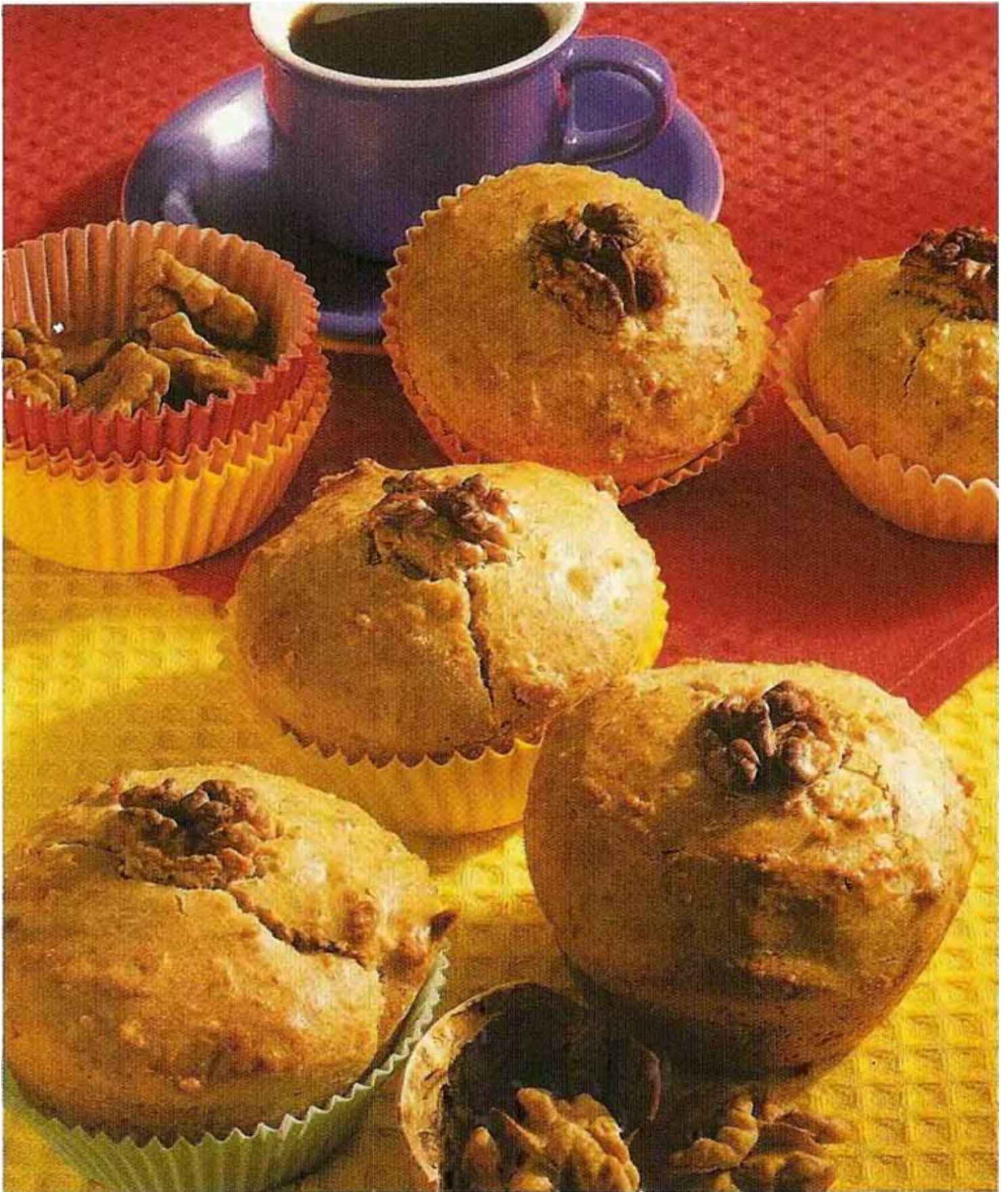
Кленовый сироп можно приобрести в крупных супермаркетах. Его поставляют из кленовых лесов Канады.

1. Духовку разогреть до 180°C. Углубления в листе для выпечки кексов сма-

зать жиром или уложить в них бумажные формочки.

2. Муку высшего сорта просеять в миску и тщательно перемешать ее с мукой грубого помола, порошком для выпечки, пищевой содой и орехами.
3. Яйцо взбить в просторной миске, добавить сахар, растительное масло, кленовый сироп, йогурт, пахту, экстракт горького миндаля и отруби. Все хорошо перемешать. Поставить на расстойку на 5-10 минут. Затем аккуратно смешать с мучной смесью (стр. 19).
4. Заполнить тестом углубления на листе для выпечки кексов. Сверху положить по половинке грецкого ореха. Выпекать в середине духовки 20-25 минут.
5. Готовые кексы оставить на листе для выпечки еще примерно на 5 минут. Затем вынуть из формочек и подать к столу теплыми.





# АНАНАСОВО-КОКОСОВЫЕ КЕКСЫ

*К этим сочным кексам советуем подать напиток из тропических фруктов.*

## Экзотическое блюдо

На 12 штук:

- 200 г пшеничной муки
- 2 ч. ложки порошка для выпечки
- 1/2 ч. ложки пищевой соды
- 50 г кокосовой стружки
- 250 г кружков ананаса (консервированного)
- 1 яйцо
- 150 г желтого сахара
- 0,1 л нейтрального растительного масла
- 250 г йогурта
- 1 ст. ложка рома, по желанию

*Для формы:*

- растительное масло или 12 бумажных формочек

*Время приготовления: около 15 минут*

*Время выпечки: 20—25 минут*

В 1 штучке около 1000 кДж / 240 ккал

**!**

Пищевую соду Вы можете приобрести в каждом крупном продуктовом магазине или супермаркете.

1. Духовку разогреть до 180°C. Углубления на листе для выпечки кексов смазать жиром или уложить в них бумажные формочки.
2. Муку просеять в большую миску и тщательно перемешать ее с порош-

ком для выпечки, пищевой содой и кокосовой стружкой.

3. Кусочки ананаса вынуть из банки и дать им обсохнуть, затем мелко нарезать.
4. Яйцо взбить в просторной миске. Добавить сахар, растительное масло, йогурт, по желанию - ром, а также кусочки ананаса. Все хорошо перемешать. Добавить мучную смесь и замесить тесто (стр. 19).
5. Тесто разложить в углубления на листе для выпечки кексов. Можно сверху положить по кусочку ананаса. Выпекать в середине духовки 20—25 минут до образования золотистой корочки.
6. Готовые кексы оставить на листе для выпечки еще на 5 минут, затем вынуть из формочек и подать к столу теплыми.





# ЯБЛОЧНЫЕ КЕКСЫ С КОРИЦЕЙ

*В холодное время года эти кексы особенно хороши горячими.*

**Требуют некоторого времени**

На 12 штук:

- 2 яблока средней величины (около 250 г)
- 140 г муки высшего сорта
- 120 г муки грубого помола
- 2 ч. ложки порошка для выпечки
- 1 1/2 ч. ложки порошка корицы
- 1/2 ч. ложки пищевой соды
- 1 пакетик ванильного сахара
- 80 г рубленых грецких орехов
- 1 яйцо
- 150 г желтого сахара
- 0,1 л нейтрального растительного масла
- 0,3 л пахты

*Для украшения:*

- 12 половинок грецкого ореха (или рубленые орехи)

*Для формы:*

- растительное масло или 12 бумажных формочек

*время приготовления: около 25 минут*

*Время выпечки: 20—25 минут*

В 1 штуке около 1100 кДж / 260 ккал



Для приготовления кексов Вы можете использовать в качестве разрыхлителя порошок из кристаллов винного камня: он не содержит фосфатов и хорошо усваивается.

1. Духовку разогреть до 180°C Углубления листа для выпечки кексов смазать жиром или уложить в них бумажные формочки.
2. Яблоки вымыть и, удалив кожицу и сердцевину с семенами, нарезать мелкими кубиками.
3. Муку высшего сорта просеять в миску и смешать ее с мукой грубого помола, порошком для выпечки, пищевой содой, корицей, ванильным сахаром, рублеными грецкими орехами и кусочками яблок.
4. Яйцо взбить в просторной миске, добавить сахар, растительное масло и пахту. Все тщательно перемешать, В последнюю очередь добавить мучную смесь и все очень аккуратно смешать (стр. 19).
5. Заполнить тестом углубления в листе для выпечки кексов. Сверху положить по половинке грецкого ореха или посыпать тесто молотыми орехами. Выпекать в середине духовки 20—25 минут.
6. Готовые кексы оставить на листе для выпечки еще на 5 минут, затем вынуть из формочек и подать к столу теплыми.





# ПЕРСИКОВЫЕ КЕКСЫ

*Это лакомство с фруктами Вы можете приготовить в любое время года.*

**Оригинально**

На 12 штук:

- 140 г пшеничной муки высшего сорта
- 120 г муки грубого помола
- 2 ч. ложки порошка для выпечки
- 1/2 ч. ложки пищевой соды
- 1/2 ч. ложки порошка корицы
- 250 г персиков (свежих или консервированных)
- 1 яйцо
- 150 г желтого сахара
- 0,1 л нейтрального растительного масла
- 250 г сметаны или 0.185 л пахты
- 1/2 ч. ложки экстракта горького миндаля или 1 ст. ложка виски

*Для украшения:*

- около 4 ст. ложек желтого сахара

*Для формы:*

- растительное масло или 12 бумажных формочек

*Время приготовления: около 15 минут*

*Время выпечки: 20—25 минут*

В 1 штуке около 1100 кДж / 260 ккал



Вымешивайте тесто достаточное время, чтобы кексы получились воздушными и рассыпчатыми.

1. Духовку разогреть до 180°C. Углубления на листе для выпечки кексов

смазать жиром или уложить в них бумажные формочки,

2. Муку высшего сорта просеять в миску и тщательно сметать с мукой грубого помола, порошком для выпечки, содой и корицей.
3. Половинки персиков обсушить на сите и нарезать мелкими кусками. Свежие фрукты вымыть, разделить на половинки и, удалив косточки, нарезать кусочками.
4. В просторной миске взбить яйцо. Добавить сахар, растительное масло, сметану или пахту, экстракт горького миндаля или виски и хорошо перемешать. Затем добавить мучную смесь и замесить тесто. В последнюю очередь положить кусочки персика и снова аккуратно перемешать (стр. 19).
5. Кусочки теста разложить в углубления на листе для выпечки. Сверху посыпать 1 ч. ложкой желтого сахара. Выпекать в середине духовки 20—25 минут.
6. Готовые кексы оставить на листе для выпечки еще на 5 минут, затем вынуть их из формочек и подать к столу теплыми.





## КЕКСЫ «РЮБЛИ»

*Эти кексы напоминают нежный швейцарский торт «Рюбли».*

**Выглядят декоративно**

На 12-18 штук:

- 200 г пшеничной муки высшего сорта
- 120 г муки грубого помола
- 2 ч. ложки порошка для выпечки
- 1/2 ч. ложки пищевой соды
- 1 ч. ложка молотой корицы
- 3/4 ч. ложки молотой гвоздики
- 1/2 ч. ложки мускатного ореха, свеженатертого
- 100 г рубленых орехов — грецких или пекан
- 5 морковок средней величины (около 200 г)
- 1 яйцо
- 160 г желтого сахара
- 0,1 л нейтрального растительного масла
- 0,375 л пахты
- 1 ст. ложка сока лимона

*Для формы:*

- растительное масло или 12 бумажных формочек

*Для украшения:*

- 12 половинок орехов пекан (можно заменить грецкими)

*Время приготовления: около 25 минут*

*Время выпечки: 20—25 минут*

В 1 штучке около 1500 кДж / 360 ккал

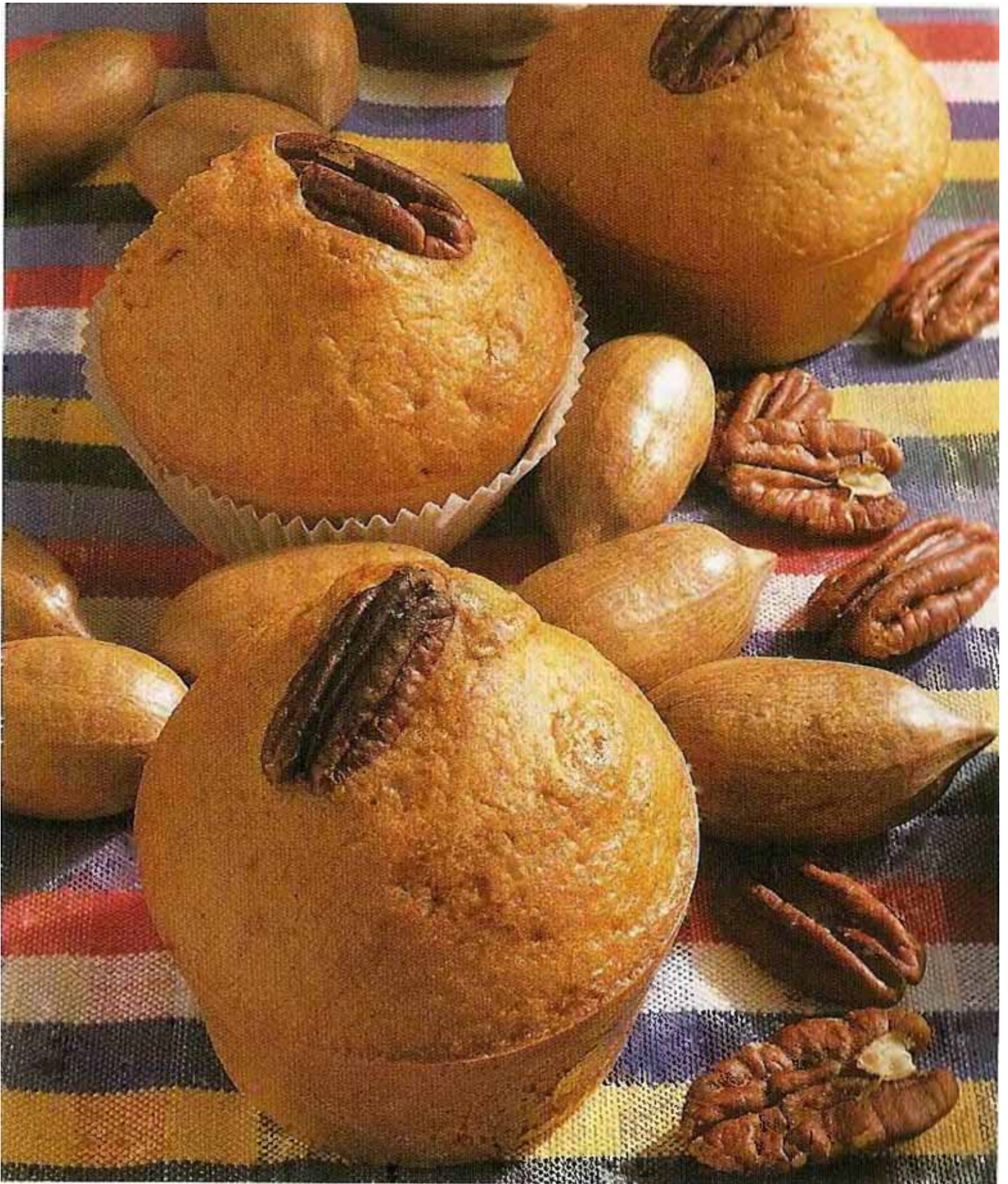
**!**

Для украшения этих кексов вместо половинок орехов Вы можете использо-

вать также сахарную глазурь или марципан (стр. 35).

1. Духовку разогреть до 180°C. Углубления на листе для выпечки кексов смазать жиром или уложить в них бумажные формочки.
2. Муку высшего сорта просеять в миску и тщательно перемешать с мукой грубого помола, порошком для выпечки, пищевой содой, пряностями и орехами.
3. Морковь вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. В просторной миске взбить яйцо. Добавить сахар, растительное масло, пахту, сок лимона и морковь. Хорошо перемешать. В заключение добавить мучную смесь и все аккуратно смешать (стр. 19).
4. Заполнить тестом углубления на листе для выпечки кексов. Сверху положить по половинке грецкого ореха или пекана. Выпекать на среднем уровне духовки 20—25 минут до образования золотистой корочки.
5. Готовые кексы оставить на листе еще на 5 минут. Затем вынуть их из формочек и дать остыть на кухонной решетке.





# ПИЦЦА-КЕКСЫ

*Этими необычными кексами Вы удивите своих гостей: пикантное блюдо!*

**Требует некоторого времени**

На 12 штук:

- 125 г сыра моцарелла (1 головка)
- 1 крупный стручок зеленого сладкого перца (около 180 г)
- 1 небольшая луковица
- 1 зубчик чеснока
- 140 г муки высшего сорта
- 120 г муки грубого помола
- 2 ч. ложки порошка для выпечки
- 1/2 ч. ложки пищевой соды
- 1 ч. ложка соли
- 2 ч. ложки пряностей для пиццы
- 40 г сыра пармезан, свеженатертого
- 120 г кубиков салями
- 1 яйцо
- 50 мл оливкового масла
- 0.2 л пахты
- 110 г пассерованных томатов

*Для формы:*

- немного растительного масла

*Время приготовления: около 30 минут*

*Время выпечки: 20—25 минут*

В 1 штуке около 840 кДж / 200 ккал

**!**

Если Вы захотите использовать эти кексы позднее, то можно их разогреть еще раз в духовке в течение 3—4 минут, посыпав предварительно свеженатертым сыром.

1. Духовку разогреть до 180°C. Углубления на листе для выпечки кексов смазать жиром.
2. Сыр моцарелла обсушить на сите, затем нарезать сначала пластинками, а затем мелкими кубиками. Сладкий перец разрезать пополам, удалить сердцевину с семенами, вымыть и нарезать мелкими кубиками. Луковицу очистить и мелко нарезать. Зубчик чеснока очистить и пропустить через чесночницу.
3. Муку высшего сорта просеять в миску, добавить муку грубого помола, порошок для выпечки, пищевую соду, соль, приправы для пиццы, сыр, кубики сладкого перца и салями, а также лук и чеснок.
4. Яйцо взбить в просторной миске, добавить растительное масло, пахту и пассерованные томаты. Все хорошо смешать. В заключение аккуратно перемешать с мучной смесью, пока она не станет влажной (стр. 19).
5. Тесто разложить в углубления на листе для выпечки. Выпекать в середине духовки 20—25 минут.
6. Готовые кексы оставить на листе для выпечки еще на 5 минут. Подавать на стол советуем теплыми, с салатом из свежих овощей.





# МЕКСИКАНСКИЕ КУКУРУЗНЫЕ КЕКСЫ

*Эти оригинальные кексы особенно хороши с закуской чили.*

## Для приема гостей

На 12 штук:

- 1 стручок сладкого зеленого перца (около 180 г)
- 1 красный стручок пеперони
- 130 г муки высшего сорта
- 120 г маисового крахмала
- 2 ч. ложки порошка для выпечки
- 1/2 ч. ложки пищевой соды
- 1 1/2 ч. ложки соли
- 1 ч. ложка порошка розовой острой паприки или перца чили
- 40 г сыра пармезан, свеженатертого
- 100 г сыра эмменталер, свеженатертого
- 2 яйца
- 0,125 л кукурузного масла
- 375 г йогурта
- 1 банка зерен кукурузы (285 г без жидкости)

### *Для формы:*

- растительное масло или 12 бумажных формочек

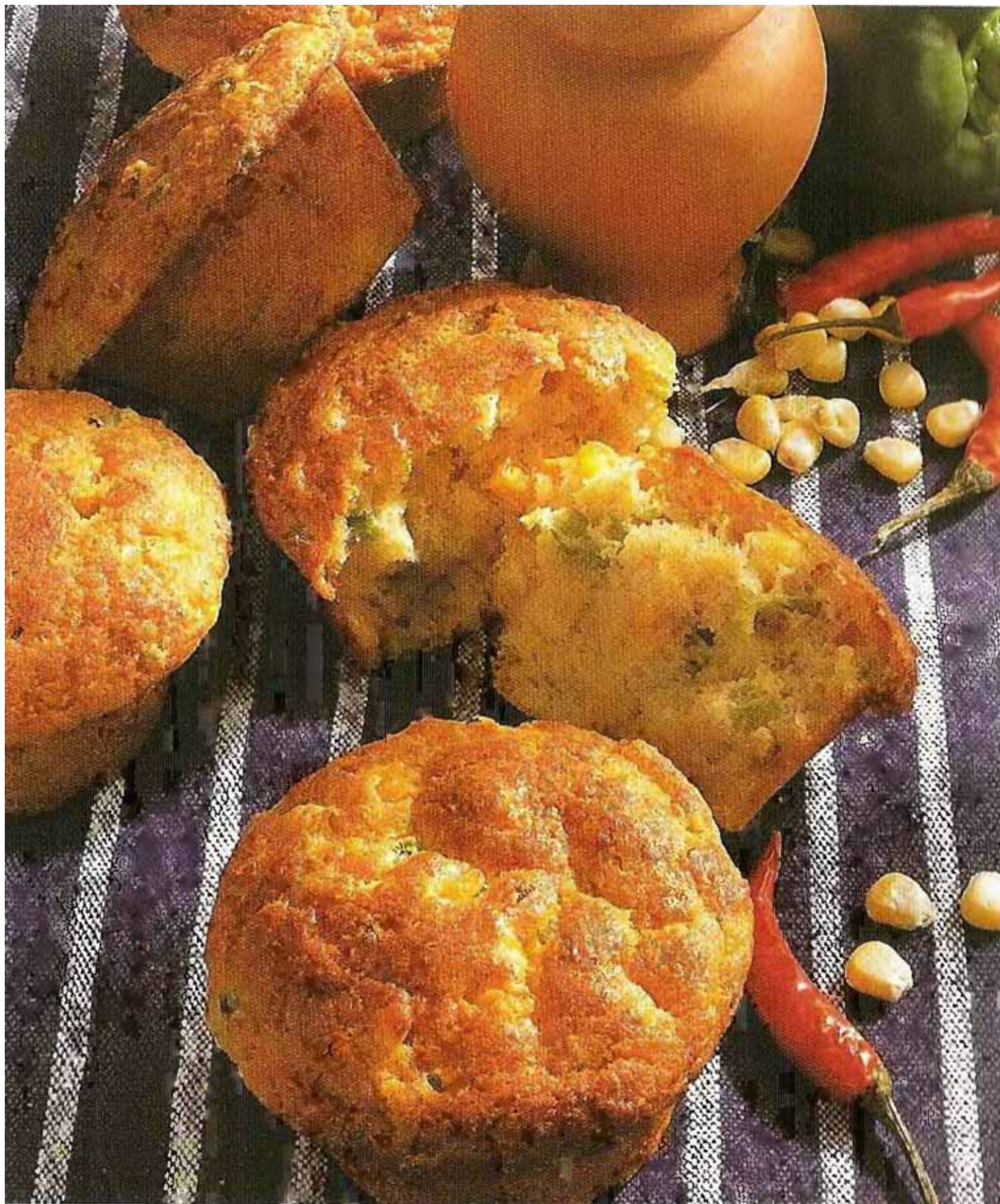
*Время приготовления: около 30 минут*

*Время выпечки: 20—25 минут*

В 1 штучке около 1100 кДж / 260 ккал

1. Духовку разогреть до 180°C. Углубления на листе для выпечки кексов смазать жиром или уложить в них бумажные формочки.
2. Сладкий перец и пеперони разрезать на половинки, удалить сердцевину с семенами, вымыть и нарезать очень маленькими кубиками.
3. Муку просеять в миску и тщательно перемешать с маисовым крахмалом, порошком для выпечки, содой, солью, порошком паприки или чили, сыром, кубиками пеперони и сладкого перца.
4. В широкой, большой миске взбить яйцо. Затем, перемешивая, добавить растительное масло, йогурт и зерна кукурузы. Аккуратно вмешать мучную смесь (стр. 19).
5. Наполнить получившимся тестом углубления на листе для выпечки. Выпекать в середине духовки 20-25 минут.
6. Готовые кексы оставить на листе для выпечки еще на 5 минут, затем вынуть из формочек и подать к столу теплыми.







## ЛИСТЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

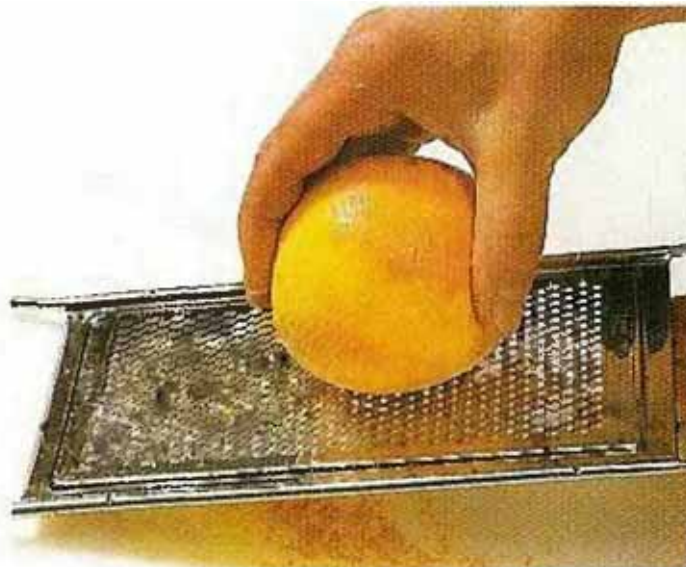


**1.** Листы для выпечки кексов могут выглядеть по-разному: из белой или темной жести и оригинальные американские листы с антипригарным покрытием.

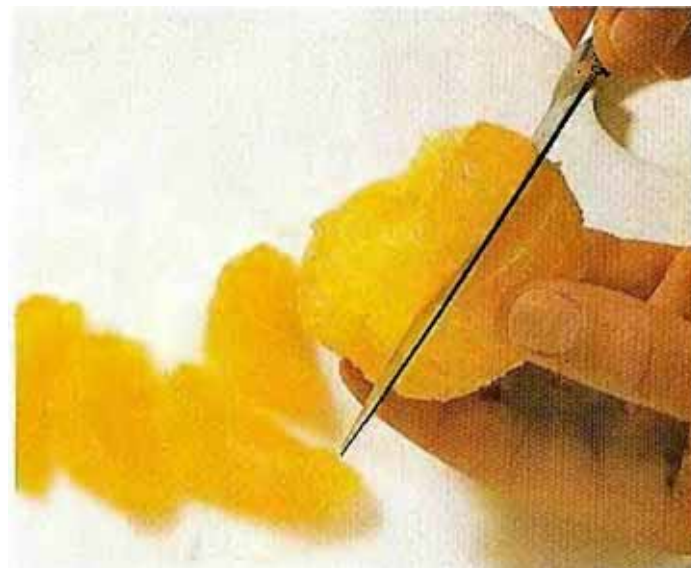


**2.** Листы бывают нескольких размеров: мини, стандарт и техасский. Количество продуктов в рецептах этой книги указаны с учетом стандартной формы листа с 12 углублениями диаметром 7,5 см каждое.

## ПОДГОТОВКА АПЕЛЬСИНА



**1.** Апельсин вымыть и аккуратно натереть на мелкой терке тонкий слой цедры.



**2.** Апельсин очистить. Удалить кожу и семена. Дольки апельсина нарезать мелкими кусочками.



## КЕКСЫ «РЮБЛИ»



1. Дать кексам остыть. 150 г сахарной пудры тщательно смешать с 2 1/2 ст. ложки сока лимона и смазать кексы этой глазурью.



2 Глазурь слегка обсушить. Затем каждый кекс украсить марципановой «морковкой».

## УКРАШЕНИЕ КЕКСОВ



1. Шоколад для приготовления глазури мелко порубить и расплавить в горячей водяной бане. Верхнюю часть кексов окунуть в глазурь и дать ей слегка обсохнуть, разложив кексы на кухонной решетке.



2 Украсить" кексы разноцветными мелкими конфетками. Так, например, может получиться улыбающаяся рожица или разные узоры.



**ТЕПЛЫЕ КЕКСЫ** - это маленькие сочные булочки из Англии. Сегодня они - хит в США, Канаде и ... скоро уже в Вашем доме!

#### Шоколадно-творожные

кексы _____	4
Миндально-вишневые кексы _____	6
Апельсиновые кексы _____	8
Лимонно-кокосовые кексы _____	10
Клубнично-ореховые кексы _____	12
Бананово-шоколадные кексы _____	14
Черничные кексы _____	16

#### Ореховые кексы

с кленовым сиропом _____	20
Ананасово-кокосовые кексы _____	22
Яблочные кексы с корицей _____	24
Персиковые кексы _____	26
Кексы «Рюбли» _____	28
Пицца-кексы _____	30
Мексиканские кукурузные кексы _____	32