

HIRSIZ HOTZENPLOTZ

Erikli kek pişirme



S12
T1-5
L1



Erikli kek pişirme

Malzemeler:

200 gr un
150 gr şeker
120 gr tereyağı
75 gr mısır nişastası
2 küçük yumurta
6 gr kabartma tozu
rendelenmiş limon
kabuğu, tuz

Doldurma:

650 gr erik
150 gr şeker
2 çay kaşığı tarçın

Kırıntısı:

200 gr un
125 gr tereyağı
8 gr vanilya şekeri
50-60 gr kırık ceviz
içi

Hazırlık

1. Kuru malzemeleri karıştırın, tereyağı ile ufalayın.
2. Yumurtaları yoğurun ve hamuru buzdolabında 35 dakika dinlendirin.
3. Eriklerin çekirdeklerini çıkarın ve dörde bölün.
4. Şekeri tarçınla karıştırın ve eriklerin üzerine serpin. 10 dakika bekletin.
5. Yuvarlak kek kalıbını tereyağı ile yağlayın ve galeta unu serpin.
6. Kek hamurunu daire şeklinde açın ve fırın tepsisine yerleştirin.
7. Ayrıca erikleri kalıba koyun ve eşit şekilde dağıtın.
8. Kırıntı hamurunu bir araya getirin, fındıkları karıştırın.
9. Kekin üzerine kırıntıları yayın.
10. 180oC'deki en alt rafta ışık yanana kadar pişirin. (yaklaşık 40 dakika)



Idea: Szoky's kitchen:

<https://www.youtube.com/watch?v=E2LK1h91n0w&list=PLY94CkoEYXN4QKMUAHDAG1i--SV3rnYaz&index=14>