

# Маковий кекс (Mohnugelhupf)

**До вашої уваги маковий кекс, який смакує і до ранкової кави, і до пообіднього чаю, також ним можна гостити рідних, частувати гостей адже він легкий, соковитий, крихкий і неймовірно смачний.**

*Традиційно склалось так, що мак найбільше уживаємо в часі Різдва. Тому цілком зрозумілим є те, що пізньою осінню виникає бажання щось готувати смачне та нескладне із цим цікавим насінням. Щоб різноманітні тістечка, завиванці, пампушки, пироги, струдлі й торти були начиненні одним маком. Смакота!*

*І хоч макова випічка не так часто зустрічається у країнах Західної Європи, та все ж, є країни які мають подібні до наших звичаї та смаки. Макові пироги, рулети та кекси є традиційною частиною регіональної кухні деяких країн Центральної та Східної Європи. А саме: польської, сілезької (польсько-німецької), чеської, австрійської та німецької кухонь.*

*Ароматний маковий кекс німецько-австрійської кухні (Mohnugelhupf) буде вашим гостям до смаку. Вони довго розмірковуватимуть над тим, чи це аромат кардамону розбурхує бажання смакувати, чи суміш п'яти спецій, чи щось ще, більш екзотичне? Та вони будуть здивовані, коли дізнаються, що джерелом цього приємного аромату є не що інше як свіже насіння маку.*

*Цей кекс і справді можна готувати без будь яких спецій, але для ще витонченішого підкреслення аромату все ж можна додати трішки спецій. З маком гарно поєднуються ваніль та мигдаль. Також можна додати корицю, вона збагатить присмак кексу більш різдвяно-зимовою нотою. Зазвичай у Австрії такий кекс випікають у круглій фігурній кексівниці та поливають шоколадною глазур'ю, у Німеччині більш любляють його із лимонно-цукровою глазур'ю, що надає випічці особливої кислинки.*

- 
- 6 яєць
  - 400 г цукру
  - 250 мл олії
  - 250 г маку меленого

- 125 мл молока
- 300 г борошна
- 2 чайних ложки розпушувача тіста
- 1 чайна ложка ваніліну
- 2-3 каплі мигдального есенції
- 130 г січених волоських горіхів

Перш за все потрібно приготувати мак: приблизно 150 г сухого маку покласти у невелику каструлю та добре промити декілька разів змінюючи воду. Каструлю із маком і водою поставити на вогонь та довести до кипіння, відкинути його на кухонний рушник та дати йому стекти. Перекласти мак у каструлю чи у миску й перетерти його за допомогою блендера, м'ясорубки або кавового млинка.

Нагріти духовку до 180°C.

Приготувати 2 середні прямокутні форми, чи одну велику круглу форму для кексу. Змастити їх жиром та присипати борошном, зайве струсити.

Збити цілі яйця із цукром у міксері до утворення густої піни, тоді тоненькою цівкою вливати олію, продовжуючи збивати.

Додати мак і молоко, ванілін, есенцію, горіхи та легко розмішати лопаткою чи вінчиком. Борошно, порошок до печива просіяти і додати до попередньої суміші та усе докладно перемішати. Викласти тісто у форми та випікати при 180°C протягом 1 год.

Готовий кекс вийняти та залишити на 10 хв, опісля обвести ножом навколо країв кексу та перевернути на решітку, зняти форму. Приготувати шоколадну чи лимонно-цукрову глазур та полити здобу.

### **Для лимонно-цукрової глазури:**

- 200 г цукру-пудру
- 4 столові ложки лимонного соку
- 20 г розтопленого вершкового масла

Покласти цукор-пудру в середню миску та перемішати зі соком лимона, додати розтоплене тепле масло та ще раз перемішати. Полити кекс доки ще теплий, щоб глазур топилася й легко стікала на боки, та щоб не зовсім



гарячий, бо тоді стече уся.





















