

RUDZU UN PĪLĀDŽU KĒKSS



170 g rudzu miltu
100 g kviešu miltu + mazliet
formas izkaisīšanai
3 olas
3 lieli burkāni
150 g sviesta + mazliet
formas ietaukošanai
200 g cukura
50 g cukurota ingvera
150 g saldētu pīlādžu,
rozīņu vai žāvētu aprikožu
pēc izvēles

1-2 tējkarotes malta kanēļa
1 tējkarote vaniļas cukura
Šķipsniņa sāls

Kēksa forma

Glazūrai

100 g pūdercukura
2 ēdamkarotes sviesta
Nedaudz citronu sulas

1. Burkānus nomizo un sarīvē uz smalkās rīves. Ingvera gabaliņus smalki sagriež. Kēksa formu ieziež ar sviestu un izkaisa ar miltiem.
2. Olas sakuļ ar sāli un cukuru, līdz tās ir gaišas un putasainas.
3. Uzkaršē pienu, izkausē tajā sviestu.
4. Olu masai pievieno miltus, izkausēto sviestu ar pienu, pīlādžus, rozīnes un / vai aprikozes, ingvera gabaliņus un sarīvētos burkānus, samaisa viendabīgu mīklu un lej formā.
5. Uzkaršē cepeškrāsnī līdz 180 °C temperatūrai, un kēksu cep apmēram 35-45 minūtes. Iedur koka iesmiņu – ja to izņem tīru, kēkss ir gatavs.
6. Kēksu mazliet atdzesē. Pūdercukuru sajauc ar kausētu sviestu un tik daudz citronu sulas, lai veidojas nedaudz plūstoša glazūra, ko nekavējoties pārlej kēksam, izlīdzina un ļauj sacietēt.

Rudzu miltus droši var izmantot arī kēksu receptēs, aizstājot lielāko daļu kviešu miltu. Šajā kēksā tradicionālām sastāvdaļām pievienoti saldēti Latvijas pīlādži.

