



## Max konyhája - Mustos (jó reggelt) keksz

2010 január 26. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

• [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

A reklámokból jól ismert keksz otthoni változata. Ízesíthetjük olajos magvakkal, aszalt gyümölcsökkel, vagy csoki darabkákkal. Lehet készíteni rozsliszttel, zabliszttel, kakaóval vagy teljes ki?rlés? liszttel. Aszalt áfonyával és dió darabokkal pedig maga a csábítás.

*Hozzávalók:*

1,25 dl must  
6 dkg barna cukor  
6 dkg cukor  
1,25 dl olíva olaj  
10 dkg Graham liszt  
35 dkg sima liszt  
1 ek méz  
1 cs vaníliás cukor  
? kk. süt?por  
1-1 tk mézes és almás f?szerkeverék (vagy fahéj, szegf?szeg és gyömbér)  
2-3 cl konyak

*Ízesít?k:*

1-1 ek durvára vágott mandula és mogyoró

Összegyúrom az alapanyagokat egy rugalmas gombóccá, és hideg helyen pihentetem egy órácskát. Négy részre osztom és kinyújtom. Tetsz?leges formára szaggatom és el?melegített süt?ben, 185 c?-on szép pirosra sütöm.

Csomagolhatjuk reggelire, vagy adjuk egy csésze forró csoki mellé, de egy szép celofánba csomagolva egyedi gasztro ajándék lehet.

Jó étvágyat hozzá!

Max

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

*Szerző a Flag Polgári Műhely tagja*

DR. DRÁBIK JÁNOS  
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN  
DVD A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden  
magyarnak látnia kell”

Ajánló