

# Bademli Kek

Yaklaşık 12 dilim

   pratik

 yaklaşık 60 dakika



## Malzemeler:

### Bademli karışım:

1 çay bardağı un  
3 - 4 yemek kaşığı toz şeker  
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin  
1 çay bardağı iri kırılmış badem  
50 g tereyağı

### Hamur:

50 g tereyağı  
4 yumurta (orta boy)  
1,5 çay bardağı toz şeker  
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin  
1 tutam tuz  
1,5 su bardağı un  
3 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu  
1 çay bardağı iri kırılmış badem

### Üzeri için:

2 - 3 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

### Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

## 1 Ön hazırlık:

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

**Alt-üst pişirme: 170 °C**  
**Turbo pişirme: 160 °C**

## 2 Bademli karışım:

Unu eleyip toz şeker, şekerli vanilin ve bademlerle karıştırın. Tereyağını eritip ocaktan alın, bademli karışımı ilave edin, iyice karıştırın ve soğumaya bırakın.

## 3 Hamurun hazırlanışı:

Hamuru hazırlamak için 50 g tereyağını eritin ve oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Aynı bir kaptaki yumurtaları 1 dakika çırpın. Toz şeker, şekerli vanilin ve tuzu ilave edip 1 dakika daha çırpın. Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp birlikte eleyin. Karışıma ilave edip 2 dakika daha çırpın. En son erimiş tereyağı ve bademleri ekleyip 1 dakika çırpın, kalıba yayın ve üzerini düzeltin. Üzerine hazırlayıp soğuttuğunuz bademli karışımı yayın ve fırının orta katında pişirin.

**Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika**



Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş

Fırından çıkartıp soğutun. Üzerine pudra şekeri serpip dilimleyerek servis yapın.



© Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş. • 35865 İzmir • www.droetker.com.tr E-Mail:  
musteri.hizmetleri@droetker.com.tr • Danışma Hattı: 0800 - 415 98 04 (ücretsiz) • 0532 - 111 98 04