



## Gasztrobloggerekkel- Adventtől, Karácsonyig XXIX. Gyömbéres keksz

2009 december 23. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ideje elkezdni a készülődést, legalábbis gondolatban... Aki biztosra akar menni, és nem kísérletezik a karácsonyi vacsorával, próbálkozzon Magyarország legjobb Gasztrobloggereinek ünnepi receptjeivel! Naponta jelentkez? sorozatunkból nagyszer? ünnepi menüsor készíthet? el.

Egy kedves barátunk jóvoltából nemrégiben nagyobb szállítmány fűszer érkezett egyenesen Indiából. Többek között gyömbért is kaptam, s mikor beleszagoltam, azonnal ellenállhatatlan vágyat éreztem egy jó gyömbéres keksz iránt. Másnap reggel 8-kor már gyúrtuk is a kisfiammal a keksz tésztáját, s hamarosan isteni illat terjengett a lakásban.

A melasz mellett cukorból is a lágy, sötét változatot használtam – ez Angliában *molasses* vagy *muscovado* néven kapható – ezáltal még karamellesebb ízt kapott. Gyömbér mellett az eredeti recept fahéjat és szegfűszeget is használ, és ezeket most kihagytam.



2? bögre liszt – 270 g

? bögre szobahőmérsékletű vaj – 100 g

1 bögre sötét, lágy nádcukor – 110 g

? bögre nádmelasz \* – kb. 2 nagy evőkanálnyi

1 tojás

2 tk szódaikarbóna

? tk só

2 tk ?rölt gyömbér

(akinek netán hiányzik bele: ? tk fahéj, ? tk ?rölt szegfűszeg)

Az elkészítése rendkívül egyszerű: a hozzávalókat mind egy tálba potyogtattam, majd alaposan összedolgoztam. Diónyi gombócokat formáltam belőlük, nádcukorban meghempergettem őket, majd egy határozott mozdulattal kilapítottam – ebben a lelkes gyermek nagy segítség volt, már amikor nem a cukrot igyekezett minél nagyobb mennyiségben felnyalogatni -és sütőpapírral bélelt tepsibe tettem a kekszeket.

180 C?-ra előmelegített sütőben kb. 10 perc alatt megsültek – és ellenállhatatlan illattal lepték el a lakást.

Gyömbéres-melaszos keksz

[Tweet](#)



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

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

**Ajánló**