GERMEN KEKİ

3 Adet yumurta
1,5 Su bardağı toz şeker
100 gr. tereyağı
Yarım su bardağı süt
Yarım çay bardağı ayçiçek yağı
1 Paket vanilya
1 Paket kabartma tozu
3 Su bardağı un
5 Adet orta boy elma
1 Avuç dövülmüş ceviz
1 Tatlı kaşığı tarçın
Üzeri İçin;
2 Çorba kaşığı pudra şekeri

İlk işlem olarak elmalar soyulur, ince dilimlenir, 1 çorba kaşığı toz şeker ve 1 çorba kaşığı limon suyu ile karıştırılır, bir kenara bırakılır.
Toz şeker ve yumurta derin bir kabın içinde şeker eriyene kadar çırpılır.
Üzerine oda ısısında yumuşamış tereyağı, ayçiçek yağı ve süt katılır, kısa süre karıştırılır.
Daha sonra elenmiş un, kabartma tozu ve vanilya eklenir, malzemeler bütünleşene kadar karıştırılır. Bu sırada fırın 175 derecede yakılır.
Ortası delikli kek kalıbı tereyağı ile yağlanır. Hazırlanan kek harcının yarısı kalıba dökülür.
Üzerine hazırlanmış elma dilimleri sıkı sıkı dizilir, ceviz ve tarçın serpilir.
Kalan kek harcı elmaların üzerine dökülür, ıslatılmış kaşık arkasıyla dikkatlice düzeltilir.
Kek fırına verilir, yaklaşık 1 saat pişirilir. Ilıyınca ters çevrilir, üzerine pudra şekeri serpilir.

Not: Germen keki eski bir Alman tarifidir.