

Jesenji kuglof



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3**veca jajeta
- **100 g**šecera
- **300 g**brašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **200 ml**mleka
- **150 g**omekšalog margarina
- **50 ml**ulja
- **50 ml**gazirane vode
- **100 g**zele bombona
- **50 g**suve brusnice
- **50 g**uvog groždja
- **100 g**cokolade
- **3 kašike**ulja
- **malorum**

Priprema

Potopiti brusnice i suvo grože u rum ili u vreloj vodi. Žele bombone iseckati. Izmutiti jaja sa šecerom da pobeli. Zatim dodati omekšali margarin, ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Dodati mleko i gaziranu vodu.

Brusnice i suvo grože ocediti od vode (ili ruma) i uvaljati ih u brašno. Dodati u testo brusnice, suvo grože i žele bombone. Izmešati kašikom.

Sipati u kalup za kuglof i staviti da se pece u zagrejanoj rerni oko 30 minuta na 180 stepeni.

Gotov kuglof izvaditi iz kalupa.

okoladu istopiti sa uljem. Preliti gotov kuglof i ostaviti na hladnom mestu da se dobro ohladi.

Savet