

Kuglof sa suvim vocem



Sastojci

Potrebno je:

- 450 g brašna
- 1 kesica suvog kvasca
- 100 g šecera
- 1 vanil šecer
- malo soli
- 1 jaje
- 3 žumanceta
- 100 g otopljenog margarina
- 250 ml toplog mleka
- 50 ml ruma ili nekoliko kapi ekstrata ruma
- 200 g kandiranog voca (grože, kajsija, brusnica, ananas)
- 50 g prženih i oljuštenih secnanih badema
- rendana kora 1 limuna
- šecer u prahu za posipanje

Priprema

Kandirano voce potopiti u rum kako se ne bi lepilo.

Pomešati brašno, kvasac, šecer, vanil šecer i malo soli. Napraviti udubljenje, pa dodati jaje, žumanca, otopljen puter i toplo mleko, pa mešati varjacom dok se ne umesi testo. Ostaviti da miruje na toplom mestu oko pola sata.

Kandirano voce ocediti i dodati pola kašičice brašna kako voce ne bi palo na dno kalupa. U odmoreno testo dodati voce, seckan badem i rendanu limunovu koru. Sve dobro umesiti i sjediniti.

U podmazan margarinom i brašnom posut kalup za kuglof sipati testo i ostaviti da na toplom miruje još 15 min. Zagrijati rernu na 180C pa staviti kuglof da se pece oko 50-55 min.

Gotov kolac izvaditi iz kalupa i posuti šećerom u prahu.