

# Vocni kuglof

## Sastojci

### Potrebno je:

- 300 g brašna
- 100 g šećera
- 100 g butera
- 100 g suvog grožđa
- 20 g kvasca
- 50 g mlevenog badema
- 75 g mešanog suvog voća
- 2 jajeta
- 1/8 l mleka
- 1/2 kašičice strugane kore od limuna

### Za ukrašavanje:

- 3 kašike butera
- 100 g mešanog suvog voća
- 100 grama badema
- malo žele bonbona

## Priprema

Kvasac potopiti u mleko sa malo šećera, ostaviti ga da nadođe. Utrljati buter sa malo brašna i dodati kvasac i ostatak brašna. Testu dodati šećer i jaja, pa sve dobro umesiti. Zatim dodati samleveni badem i seckano suvo voće i grožđe. Ostaviti testo 20 minuta da se odmori. Kuglof podmazati buterom i poređati seckano suvo voće i badem, pa ostaviti da se buter stegne. U tako pripremljen kuglof sipati testo i peći na temperaturi od 200 stepeni oko 55 minuta. Kada se kolac ohladi iseci ga na kriške.