

## Kuglof sa jabukama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 3 šoljeiseckanih jabuka
- 3 šoljebrašna
- 1 šoljasuvog groždja
- 2 kašicicevanila
- 2 kašicicecimeta
- 1 kašicicasod bikarbonate
- 1 kašicicasoli
- 1 1/4 kašikeulja
- 2 kašikesirupa od lešnika (opcionalno)
- 2 šolješecera
- 1limun (sok)

### Premaz:

- 1 šoljašecera u prahu
- 2 kašikemeda
- 2 kašikemleka

## Priprema

Pripremimo sastojke.

Izmešamo sve sastojke za preliv u glatku masu i ostavimo sa strane.

Kolac: Predgrejemo rernu na 165 stepeni Celzija. Namastimo tepsiju za kuglof. U ciniji izmešamo jabuke, suvo groždje, vanilu i cimet. Dodamo šećer, iscedjen sok od limuna i sirup od lešnika (opcionalno). U drugoj ciniji umešamo brašno, sodu bikarbonu i so. Mikserom umutomo jaja i ulje, ako baš volite slatko dodajte i malo šećera. Prvo uspemo suve sastojke, pa promešamo. Dodamo jabuke.

Sipamo u modlu i pecemo 1 sat i 30 minut.

Ostavimo kolac u modli da se potpuno ohladi.

Izvadimo i sipamo premaz preko toga.

I da rezimiramo.

## **Savet**

Kola možete zaviti i uvati u frižideru 3 do 5 dana. \* Ja volim da ostavim jabuke sa ostalim sastojcima u njima da odstoje tj da se maseriraju. Nije neophodno ali se meni ini da je ukus ipak bolji.