

# **Kuglof sa jabukama i cimetom**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1**veca jabuka
- **3** jajeta
- **150 g**šecera
- **1** cašajogurta
- **1** dlulja
- **220 g**brašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** šakasuvog groža
- **1** kašicicacimeta

## **Priprema**

Jabuku oljuštiti i iseckati na kockice. Mikserom mutiti jaja sa šecerom dok se ne dobije svetla penasta masa, dodati jogurt i ulje, brašno sa praškom za pecivo. Sve dobro izmešati. Dodati suvo grožje, prethodno potopljeno u toploj vodi ili malo ruma i cimet. Grožje pre upotrebe osušiti. Na kraju dodati kockice jabuke.

Kalup za kuglof, promera 18 cm, mora biti dobro podmazan rastopljenom masnocom i posut prezlom. Pecnicu zagrejati na 175°C. Kuglof peci oko 50 minuta. Peceni kuglof ostaviti u modli oko 10-15 minuta. Prevrnuti na tacnu, preliti karamelizovanim šecerom i poreati jednu jabuku secenu na tanke kriške, posuti mlevenim orasima.

## **Savet**

Ovaj kuglof je odlian kao osveženje i može se poslužiti uz kafu ili sok.