

Kuglof sa jabukama i cimetom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 **veca** jabuka
- 3 jajeta
- 150 g šećera
- 1 **čašajogurta**
- 1 **dlulja**
- 220 g brašna
- 1 **kesicapraška** za pecivo
- 1 **šakasuvog** grožđa
- 1 **kašicacimeta**

Priprema

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

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

Savet

Ovaj kuglof je odli?an kao osve?enje i mo?e se poslu?iti uz kafu ili sok.