

Kuglof sa jabukama i brusnicama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **120 g** mekog brašna
- **80 g** pšenicnog griza
- **110 g** šecera
- 3 rendane jabuke
- 1 prašak za pecivo
- **1 kašičica** cimeta
- 3 jajeta
- **100 ml** ulja
- **90 ml** soka od jabuke
- **po želji** brusnica
- **1 kašika** meda
- **5 kašika** vode
- **100 g** bele čokolade
- 1 cela jabuka

Priprema

Penasto umutiti jaja i šećer, dodati ulje, izrendane jabuke, brusnice, sok od jabuka i sve dobro promešati. Na kraju dodati brašno i griz pomešano sa praškom za pecivo i cimetom. U kalup za kuglof precnika 22 cm, premazan puterom i posut prezlama sipati smesu i peci na 180 stepeni oko 40 min. Pecen kuglof izvaditi iz rerne i ostaviti u kalupu 20-ak minuta, a potom ga izvaditi iz kalupa. Staviti jabuku na vrh i sve preliti sa prokuvanom vodom, medom, puterom i čokoladom.

