

## Jesenji kuglof



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 3veca jajeta
- 100 gšecera
- 300 gbrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 200 mlmleka
- 150 gomekšalog margarina
- 50 mlulja
- 50 mlgazirane vode
- 100 gžele bombona
- 50 gsuve brusnice
- 50 gsuvog groždja
- 100 gcokolade
- 3 kašikeulja
- malorum

## Priprema

Potopiti brusnice i suvo grožđe u rum ili u vreloj vodi. Žele bombone iseckati. Izmutiti jaja sa šećerom da pobeli. Zatim dodati omekšali margarin, ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Dodati mleko i gaziranu vodu.

Brusnice i suvo grožđe ocediti od vode (ili ruma) i uvaljati ih u brašno. Dodati u testo brusnice, suvo grožđe i žele bombone. Izmešati kašikom.

Sipati u kalup za kuglof i staviti da se pece u zagrejanj rerni oko 30 minuta na 180 stepeni.

Gotov kuglof izvaditi iz kalupa.

Čokoladu istopiti sa uljem. Preliti gotov kuglof i ostaviti na hladnom mestu da se dobro ohladi.

## **Savet**