

Lenji kuglof



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g** brašna
- **100 g** margarina
- **6 kašika**šecera
- **5 kašika**kisele pavlake
- **3 kašika**džema od kajsija
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kesica**vanilin šecera

Za filovanje:

- **500 g** rendanih jabuka
- **4 kašika**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera

Priprema

Umutite margarin, dodajte kiselu pavlaku, džem, šecer, vanilin šecer, brašno i prašak za pecivo. Sve dobro sjedinite. Izrendajte jabuke, pustite ih malo da odstoje da puste vodu pa ocedite, dodajte šecer i vanilin šecer. Razvucite testo, i celu površinu testa premažite smesom od jabuka, urolajte. Kalup za kuglof podmažite pospite brašnom i stavite testo. Pecite u zagrejanj rerni na 180 stepeni, dok kuglof ne bude pecen. Pecen kuglof kada se ohladi prelijte sa slatkom od borovnica ili jednostavno pospite šecerom u prahu.

Savet