

Kuglof (10)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **30 g** svježeg kvasca
- **100 g** šećera
- **150 g** gotopljenog maslaca
- **1** jaje
- **4** žumanaca

Ostalo:

- **200 g** miješanog suvog voća
- **2** kašikeruma

Priprema

U toplo mlijeko staviti šećer, kvasac, 2 kašike brašna, promiješati da se kvasac otopi i ostaviti da se kvasac aktivira. U dublju zdjelu staviti brašno i limunovu koru, zatim aktivirani kvasac i jaje, žumanca te otopljeni maslac... Sve umutiti. Kada se formira tijesto, pokriti prozirnom folijom i ostaviti da se udupla. Tijesto je ljepljivo, zato samo malo pobrašniti radnu površinu i lagano istresti nadoslo tijesto, malo razviti oklagijom pa sipati svuda po tijestu suho voće koje smo natopili u rumu... Lagano preklopiti tijesto i formirati valjak/rolat. U dobro podmazan kalup za kuglof staviti tijesto i pustiti da se ponovo udupla. Nadosli kuglof staviti peći u

predhodno ugrijanu rernu na 200C oko 35-40 minuta! Peceni kuglof prohladiti na žici za hladjenje kolaca i posuti šećerom u prahu ili preliteri šećernom glazurom (šećer, limunov sok).

Savet