Kuglof sa jabukama

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 200 g šecera
- 250 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 2-3-rendane jabuke
- 1 kesica cimeta
- 100 ml ulja
- 100 g seckanih oraha
- 100 g suvog groža
- narendana kora od limuna

Opciono:

- prah šecer po želji
- 100 g cokolade za kuvanje po želji

Priprema

Umutiti 4 jajeta kao za tortu. Dodati 200 g prah šecera i 250 g brašna, prethodno pomešanog sa praškom za pecivo. Umešati. Dodati 2-3 oljuštene, narendane jabuke, 1 kesicu cimeta, 100 ml zejtina, 100 g seckanih oraha, 100 g suvog groža i narendanu koru od limuna i to tim redosledom.

Sipati u podmazan pleh za kuglof ili još bolje u silikonski pleh za kuglof i peci 10 minuta na 200 stepeni. Smanjiti i peci još 45-50 minuta na 170-180 stepeni, zavisno od jacine rerne.

Peceno izvaditi iz pleha i ohlaeno po želji posoliti prah šecerom.

Ukoliko volite, možete na kraju dodati u smesu za pecenje iseckanu cokoladu za kuvanje.

U tom slucaju dobija se puni cokoladni ukus.