

# Kuglof



## Sastojci

### Potrebno je:

- 90 g omekšalog maslaca
- 180 g šecera
- 5 jaja
- 280 g brašna
- 1,2 dl mleka
- 1 kašičica praška za pecivo
- 2 kašike suvog grožđa
- narendana kora limuna

### Za ukrašavanje:

- 4 kašike šecera u prahu

## Priprema

Veci kalup za kuglof dobro namazati maslacem i posuti brašnom.

Umutiti maslac, dodati šecer, 4 žumanca i jedno celo jaje, rendanu limunovu koru, polovinu brašna i mleko. Dobro izmešati. Prašak za pecivo pomešati sa ostatkom brašna i dodati smesi. Vrsto ulupati sneg od 4 belanca i umutiti sa smesom. Dodati suvo grožđe.

Smesu sipati u pripremljeni kalup i peci, u prethodno zagrejanoj pecnici, 50-60 minuta. Kalup prevrnuti na tacnu i pažljivo ga skinuti sa kolaca. Obilno posuti šecerom u prahu i ostaviti da se hladi.