



Összetevők 12 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

Hozzávalók

250 g	Liszt
1.5 tk	Szódabikarbóna
Egy csipet	Só
2 ek	Darált mák
170 g	Szobahőmérsékletű vaj
130 g	Cukor
20 g	♦ Citromos cukor
3 db	Tojás
1 ek	♦ Citromhéj, reszelt
50 ml	Citromlé
300 g	Tejföl

A mázhoz

80 g	Porcukor
	Fél citrom leve és héja

Citromos-mákos kuglóf

⌚ 45–60 Perc 

Elkészítés

- 1 Melegítsük elő a sütőt 170°C-ra (alsó-felső sütés). Vajazzuk ki és lisztezzük be alaposan a kuglófformát.
- 2 Egy tálban keverjük össze a lisztet, a szódabikarbónát és a sót. Egy másik tálban, robotgéppel vagy kézi mixerrel, közepes fokozaton kezdjük el keverni a vajat a kristálycukorral és a citromos cukorral. Legalább 6–7 percig habosítsuk, amíg a vaj szép világos, krémes állagú nem lesz, és a cukor szinte teljesen elolvad benne.
- 3 Egyenként adjuk hozzá a tojásokat, mindegyik után keverjünk rajta egyet. Ezután adjuk hozzá a reszelt citromhéjat, a citromlevet és a tejfölt is. Dolgozzuk el, hogy egy könnyű krémes állagú masszát kapjunk.
- 4 Szitáljuk bele a száraz hozzávalókat és adjuk hozzá a darált mákot, majd óvatosan keverjük össze az egészet
- 5 Öntsük a masszát az előkészített formába, és süssük 45 percig.

TIPP: Túpróbával ellenőrizzük: ha a tű/fogpiszkáló nem jön ki tisztán, süssük még 5–10 percig.

- 6 Ha készre sült, hagyjuk 5 percig a formában pihenni, majd borítsuk egy rácsra kihűlni. A mázhoz keverjük össze a porcukrot a citromlével, majd csorgassuk a kihűlt süteményre, szórjuk meg citromhéjjal, és tálaljuk.

