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: Tűpróbával 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.

Összetevők 12 fő részére

= Kotányi Produkte

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