Fűszeres kuglóf diófélékkel

80–100 Perc

Elkészítés

1. Kenjünk ki olvasztott vajjal egy kuglófformát, és szórjuk be egyenletesen liszttel vagy darált mandulával. A legjobb eredmény érdekében a kenéshez érdemes ecsetet használni.
2. Melegítsük elő a sütőt légkeveréses fokozaton 170 °C-ra.
3. Robotgép segítségével habosítsuk fel a tojásokat a cukorral. Hosszában vágjunk félbe egy vaníliarudat, és kaparjuk ki a belsejét. Apránként csurgassuk az olajat a tojásos-cukros masszához, és adjuk hozzá a vaníliarúd kikapart belsejét is.
4. Egy tálban keverjük össze a lisztet, a diófféléket és a fűszerkeveréket, majd az egészet keverjük hozzá a nedves hozzávalókhoz. Ezután reszeljük le az almát, és ezt is adjuk a masszához.
5. Öntsük a masszát a kuglófformába, és süssük a 170 °C-ra előmelegített sütő légkeveréses fokozatán 50–60 percig. Hústűvel vagy fogpiszkálóval ellenőrizzük, hogy teljesen átsült-e.
6. Hagyjuk a kuglófot egy kis ideig hűlni, majd fordítsuk ki a formából. Tálalás előtt szórjuk meg porcukorral és fahéjjal.

Összetevők 6 fő részére

= Kotányi Produkte

4	Tojás
120 g	Nyers nádcukor
200 g	Tönkölybúzaliszt
160 g	Semleges ízű növényi olaj
90 g	Darált diófélék
2 tk.	Sütőpor
250 g	Reszelt alma
1 db	Bourbon vaníliarúd, egész
1 tk.	Fahéj, őrölt
0.25 tk.	Szegfűszeg, őrölt
0.5 tk.	Kardamom, őrölt
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
	Porcukor és egy kevés fahéj a díszítéshez