



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 dióféléket 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. Hústúvel 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

