



Sastojci 12 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Brašna
1.5 žličica	♦ Vinski kamen
1 prstohvat	♦ Kuhinjska sol
2 žlice	Mljevenog maka
170 g	Maslaca, sobne temperature
130 g	Šećera
1 vrećica	♦ Šećer s prirodnim aromom limuna
3 kom	Jaja
1 žlica	♦ Korica limuna
50 ml	Soka od limuna
300 g	Kiselog vrhnja

Za glazuru:

80 g	Šećera u prahu
0.5 kom	Limuna, sok i korica

Kuglof s makom i limunom

⌚ 60–65 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 170 stupnjeva s uključena oba grijača. Kalup za kuglof dobro premažite maslacem i pobrašnite.
- 2 U zdjeli sjedinite brašno, vinski kamen i sol. U drugoj zdjeli na srednjoj jačini miksajte maslac i obje vrste šećera dok se šećer ne razradi, oko 7 minuta. Dodajte jedno po jedno jaje uz kratko miksanje nakon dodavanja svakog jajeta.
- 3 Dodajte koricu i sok limuna i kiselo vrhnje te kratko miksajte. Na kraju dodajte prosijanu smjesu suhih sastojaka i mak te kratko i nježno sjedinite mikserom.
- 4 Smjesu prebacite u pripremljeni kalup i stavite u pećnicu. Pecite kuglof 45 minuta nakon čega provjerite čačalicom. Ako čačkalica nije suha, nastavite peći još 5-10 minuta.
- 5 Pečeni kuglof ostavite 5 minuta u kalupu, zatim ga oprezno prebacite na rešetku i ostavite da se ohladi. Za preljev u zdjelici pjenjačem sjedinite šećer i sok limuna. Prelijte preko kuglofa, ukasite koricom limuna i poslužite.

