



Začinjeni kuglof s oraščićima

🕒 80–100 Min 🍷🍷🍷

Priprema

- 1 Otopljenim maslacem namažite kalup za kuglof i pospite brašnom ili mljevenim bademima. Najbolje ćete rezultate dobiti ako maslac nanosite kistom.
- 2 Zagrijte pećnicu na 170 °C (338 °F) s uključenim ventilatorom.
- 3 Izmiješajte jaja i šećer u multipraktiku. Prerežite mahunu vanilije bourbon i struganjem izvadite pulpu. Polako ulijevajte ulje u smjesu od jaja i šećera te dodajte pulpu iz mahune vanilije.
- 4 U zdjeli dobro izmiješajte brašno, oraščiće i začinsku mješavinu te umiješajte u smjesu važnih sastojaka. Zatim naribajte jabuke i umiješajte ih.
- 5 Napunite kalup za kuglof smjesom i pecite 50 – 60 minuta u pećnici prethodno zagrijanoj na 170 °C (338 °F) uz uključen ventilator. Probodite ražnjićem kako biste provjerili je li gotovo.
- 6 Pustite da se pečeni kuglof malo ohladi, a zatim ga izvadite iz kalupa. Pospite šećerom u prahu i cimetom, poslužite i uživajte.

Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4	Jaja
120 g	Sirovog šećera od šećerne trske
200 g	Brašna od pira
160 g	Neutralno biljno ulje
90 g	Oraha, mljevenih
2 čajne žličice	Praška za pecivo
250 g	Jabuka, ribanih
1 kom.	♦ Vanilija Bourbon cijeli štapić
1 čajne žličice	♦ Cimet mljeveni
0.25 čajne žličice	♦ Klinčić mljeveni
0.5 čajne žličice	♦ Kardamom mljeveni
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
	Šećer u prahu i cimet za posipanje

