



### Hozzávalók

#### a tésztához

30 dkg vaj vagy sütőmargarin, 28 dkg kristálycukor, 2 csomag vaníliás cukor, 5 tojás, 1 mokkáskanál sütőpor, 30 dkg finomliszt, 10 dkg magozott puha aszalt szilva, 5 dkg törökmogyoró, 5 dkg dió, 5 dkg mazsola, 8 dkg étcsokoládé

#### a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

#### a citromos mázhoz:

20 dkg porcukor, 0,5 dl frissen facsart citromlé

1. A puha (szobameleg) vaját vagy margarint a cukor kétharmadával meg a vaníliás cukorral habosra keverjük. A tojások sárgáját egyesével beledolgozzuk. A sütőport a liszttel összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk.
2. Az aszalt szilvát négybe vágjuk, a törökmogyoróval, a félbetördelt diógerezdekkkel, a mazsolával és a kis kockákra darabolt csokoládéval együtt a tésztába keverjük. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a vége felé a maradék cukrot is hozzáadjuk. Egyharmadát a kuglóf masszájához adjuk, jól összekeverjük, a többi tojásdobot pedig már óvatosan forgatjuk bele.
3. Vajjal vagy margarinnal kikent, belisztezett kuglófformába simítjuk, majd előmelegített sütőben, jó közepes lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) kb. 1 óra 10 percen át sütjük. Elkészültét a beleszúrt tűvel ellenőrizhetjük, ha nem tapad rá ragacsos massa, akkor jó.
4. Amikor a kuglóf kihűlt, citromos mázzal bevonjuk. Ehhez a porcukrot a citromlével, habverővel addig keverjük, míg sűrűn folyós nem lesz. Egy kisebb tepsire rácsot fektetünk, s erre átrakjuk a kuglófot. A citromos mázat rácsurgatjuk. Ami lefolyik róla, az a tepsiben összegyűlik, így újra a kuglófra locsolhatjuk. Dermedni hagyjuk, végül forró vízbe mártott késsel fölszeleteljük.

## Rothschild kuglóf citromos mázzal

12 szelet

Elkészítési idő: 2 óra

Egy szelet: 576 kcal • fehérje: 7,5 gramm • zsír: 29,3 gramm • szénhidrát: 70,4 gramm •  
rost: 2,3 gramm • koleszterin: 133 milligramm