



Hozzávalók:

20 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 dl (kb. 20 dkg) kristálycukor, 4 tojás, 12 dkg magozott aszalt szilva és mazsola vegyesen, 8 dkg földimogyoró és dió vegyesen, 1 púpozott kiskanál sütőpor, 3,5 dl (22-24 dkg) finomliszt, 2 evőkanál rum vagy brandy, 1 kisebb narancs vagy citrom héja

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, zsemlemorzsa

1. A puha (szobahőmérsékletű) vaját a cukorral krémesen simára keverjük. Akkor jó, ha a cukor elolvadt benne. A tojásokat egyenként beledolgozzuk.
2. Az aszalt szilvát mazsolányi, a mogyorót és a diót nagyobb darabokra vágjuk, együtt a cukros tojásba keverjük. A lisztet a sütőporral összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk a rummal együtt. A narancsot alaposan megmossuk, héját a belső fehér része nélkül a tésztába reszeljük.
3. Egy gyűrűformát vagy kuglófformát kivajazunk, morzsával behintjük, a masszát egyenletesen belesimítjuk. Előmelegített sütőben, a közepesnél kicsit kisebb lánggal (170 °C, légkeveréses sütőben 155 °C) 50 perc-1 órán át sütjük.

Jó tanács

- Kerülhetnek bele másféle aszalt gyümölcsök és olajos magvak is.
- Tálalhatunk hozzá fahéjas, porcukros tejfölt is.

8 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy szelet: 568 kcal

Italajánlatunk: édes fehérbor, például 5 puttonyos tokaji aszú