

Gyümölcsös kuglóf



Hozzávalók:

3 tojás, 17-18 dkg kristálycukor, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 12 dkg finomliszt, maréknyi (8-10 dkg) aszalt ribiszke (lehet apró szemű mazsola vagy fölaprított aszalt szilva is)

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, zsemlemorzsa

1. A tojásokat és a cukrot gépi habverővel 8-10 percig keverjük, pontosabban addig, amíg kifehéredik és sima, sűrű nem lesz. Az olvasztott vajat apránként belecsurgatjuk, végül a lisztet is beleforgatjuk.
2. Egy gyűrűformát (kuglófformát) kivajazunk, morzsával behintjük, és az aljára aszalt ribiszkét szórunk. A cukros-tojásos masszát egyenletesen ráöntjük.
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 50 percig sütjük.

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra 15 perc

Egy adag: 392 kcal

Italajánlatunk: édes vörösbor, például Portói tawny