



Hozzávalók:

5 dkg mazsola, 2 dl tej, 1,5 dkg élesztő, 25 dkg rétesliszt (lehet finomliszt is), csipetnyi só, 12 dkg vaj vagy sütőmargarin, 6 dkg porcukor, 2 csomag vaníliás cukor, 4 tojássárgája, 5 dkg étcsokoládé
a forma kikenéséhez:
vaj, finomliszt
a tetejére:
porcukor

1. A mazsolát langyos vízbe áztatjuk. A tejet meglangyosítjuk, az élesztőt belemorzsoljuk. 1 evőkanálnyi lisztet is belekeverünk, meleg helyen 10-15 perc alatt fölfuttatjuk. Ezután a többi liszttel, a sóval, az olvasztott, de nem meleg vajjal, a porcukorral, a vaníliás cukorral, a tojássárgájával és a mazsolával összekeverjük. A kis kockákra vágott csokoládét belekeverjük. (Korábban ne tegyük bele a csokoládét, mert az olvasztott vaj is, a tej is fölolvashatja. Persze a kuglóf ebben a formájában is finom, de az igazi mélgis csak az, amikor a tojástól sárgás tésztában szépen kirajzolódik a mazsola és a csokoládé vágásfelülete.)

2. A masszát egy vajjal kikent, liszttel behintett kuglófformába simítjuk, és meleg helyen kb. 50 percig kelni hagyjuk. Ezután előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 50 percig sütjük. Ha közben túlságosan pirulna, alufóliával letakarjuk. Akkor kész, ha a beleszúrt tűre nem ragad rá a tészta. A formából rácsra borítjuk, porcukrot szitálunk rá, így hagyjuk hűlni.

8 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy szelet: 367 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.