



Hozzávalók:

25 dkg tehéntúró, 25 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 25 dkg vaj vagy sütőmargarin, 15 dkg kristálycukor, 2 csomag vaníliás cukor, 2 tojás

a forma kikenéséhez:

2 dkg vaj vagy sütőmargarin, kb. 2 evőkanál finomliszt

1. A túrót szitán áttörjük. A lisztet a sütőporral összeforgatjuk. A puha (szobahőmérsékletű) vajat vagy margarint először magában, majd a kétféle cukorral keverjük habosra. A tojásokat egyesével beledolgozzuk, azután a túrót és a lisztet is hozzáadjuk.

2. A masszát egy kikent, belisztezett kuglófformába simítjuk, és előmelegített sütőben, a közepesnél kicsit kisebb lánggal (175 °C; légkeveréses sütőben 160 °C) kb. 50 perc alatt megsütjük.

3. Elkészültét a beleszúrt tűvel ellenőrizhetjük. Csak akkor borítjuk tálra a formából, amikor már kihűlt.

Jó tanács

- Letakarva hűtőszekrényben 3 napig eláll.

- A kuglóf masszáját mazsolával vagy reszelt citrom-, illetve narancshéjjal is ízesíthetjük.

12 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 10 perc

Egy szelet: 342 kcal • fehérje: 6,9 gramm • zsír: 20,0 gramm • szénhidrát: 33,5 gramm •  
rost: 0,0 gramm • koleszterin: 48 milligramm

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