

Uskršnji kuglof

Uskršnji kuglof sa šarenim jajima

12 Porcija/e



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Sastojci:

- 250 g maslaca
- 250 g šećera
- 3 kašičice Dr. Oetker Arome vanila
- 4 jaja
- 70 ml mleka
- 300 g brašna
- 1 kesica Dr. Oetker Praška za pecivo
- 2 kašika/e Dr. Oetker Kakao
- 80 g trešanja kandiranih

- 1 Izmiksajte maslac i šećer, pa dodajte tri kašičice arome vanile. Još malo izmiksajte pa dodajte jaja i nastavite da mutite.
- 2 Sjedinite brašno i prašak za pecivo. Polovinu dodajte u prethodno smesu, izmiksajte pa dodajte i mleko, a onda i ostatak brašna. Umutite da se smesa ujednači.
- 3 Kalup za kuglof, veličine 24 cm, podmažite margarinom i pospite brašnom.
- 4 Četvrtinu smese odvojte u posebnu činiju. Ostatak smese podelite na dva dela.
- 5 Prvi deo stavite u kalup i izravnajte. Preko nje pospite kašiku kakao praha. Sipajte smesu koju ste odvojili u činiju i izravnajte. Preko stavite iseckane kandirane trešnje i još malo smese i kašikom ih malo pogurajte u smesu. Ponovo pospite kašiku kakao praha, a onda stavite ostatak smese.
- 6 Pecite u zagrejanjoj rerni na 180 °C, 55 – 60 minuta.