

# Aszalt szilvás kovászos kuglóf

Ínycsiklandó kuglóf szilvával és Dr. Oetker Szárított rozskovással

16 adag



Kis gyakorlat szükséges

● ● up to 120 Min.



## Hozzávalók:

### Hozzávalók:

Kuglófforma (Ø 23 cm)

### Tésztához:

120 g aszalt szilva  
3 ek. rum  
300 ml langyos tej  
120 g margarin  
500 g búzaliszt  
1 tasak Dr. Oetker Instant Élesztő  
1 tasak Dr. Oetker Szárított rozskovász  
100 g cukor  
2 tasak Dr. Oetker Finesse Reszelt Citromhéj  
2 db tojás (M-es)  
1 tk. Dr. Oetker Bourbon Vanília paszta  
60 g dió (aprított)

**1** Az aszalt szilvát apró darabokra vágjuk és a rumba áztatjuk. A tejet egy kis edényben megmelegítjük, felolvasztjuk benne a margarint. Egy keverőtálban összekeverjük a lisztet az élesztőt, a rozskovászt, a cukrot és a reszelt citromhéjat. Hozzáadjuk tojásokat, a vanília pasztát, a tej-zsiradék keveréket, az aszalt szilvát és a diót, majd konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) simára keverjük. A tésztát zsiradékkal kikent, lisztezett kuglófformába tesszük, tiszta konyharuhával lefedjük és meleg helyen kb. 1 órát kelesztjük.

**2** A tésztát az előmelegített sütő középső rácsára tesszük és tűpróbaig sütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)  
Légkeveréses sütés: kb. 160 °C (előmelegítve)

**Kérjük, vegye figyelembe saját sütője tulajdonságait!**

**3** A kuglófot kicsit hűlni hagyjuk, majd óvatosan kifordítjuk a formából. Tetszés szerint fahéjas porcukorral meghintjük.