

Karácsonyi kuglóf

Ünnepi csoda

1 darab



Kis gyakorlat szükséges

up to 60 Min.



Hozzávalók:

A kevert tésztához:

- 50 g Dr. Oetker Lübecki Marcipánmassza
- 200 g Rama Vajas íz
- 150 g porcukor
- 1 tasak Dr. Oetker Bourbon Vaníliás cukor
- 1 tasak Dr. Oetker Finesse Reszelt Citromhéj
- 1 csipet só
- 1 csapott tk. kardamom (őrölt)
- 1 csapott tk. szerecsendió (őrölt)
- 4 db tojás (közepes méretű)
- 200 g búzaliszt
- 3 csapott tk. Dr. Oetker Sütőpor
- 100 g aszalt sárgabarack
- 100 g aszalt meggy vagy áfonya

A díszítéshez:

- 150 g porcukor
- 2 - 3 ek. víz
- mandulaforgács vagy fenyőmag

1 Előkészítés:

A kuglófformát (22 cm átmérőjű) margarinnal kikenjük és enyhén kilisztezzük. Az aszalt sárgabarackot feldaraboljuk. A marcipánt nagyobb lyukú reszelőn lereszeljük. A sütőt előmelegítjük.

2 Elkészítés:

Kevert tészta: Egy keverőedényben a margarint és a marcipánt konyhai robotgép segítségével (habverővel) habosra keverjük. Fokozatosan hozzáadjuk a cukrot, a Bourbon vanillincukrot, Finessét, sőt és a fűszereket és további 1 percig keverjük, míg sima, sűrű masszát kapunk. A tojássárgáját egyenként fél percig a legmagasabb fokozaton keverve a masszához adjuk. A lisztet a sütőporral elkeverjük, és a masszához szitáljuk, majd konyhai robotgép közép-ső fokozatán az egészet sima tésztává keverjük. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, majd a lisztes masszához óvatosan hozzákeverjük. A meggyből és az aszalt sárgabarackból 1-1 evőkanálnyi a díszítéshez félreteszünk, a többit a masszához forgatjuk, majd kuglófformába öntjük és egyenletesen elsímítjük. A formát a sütő alsó részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 170 °C

Légkeveréses: kb. 150 °C

Sütési beállítás: Alulra

sütés: kb. 45 - 50 perc



Sütés után a süteményt 10 percig a formában, majd sütőrácsra téve hagyjuk kihűlni.

Díszítés: A porcukrot a vízzel elkeverjük, hogy egy sűrű mázat kapjunk. A kuglófot a mázzal leöntjük, majd azonnal fenyőmaggal, aszalt meggyel és sárgabarackkal szórjuk.

Tip from the Test Kitchen

- A sütemény tésztája lefagyasztható és kb. 2 napig tárolható.

