

Božićni kuglof

Sočan marcipan kuglof s trešnjama, marelicama i pinjolima

oko 16 komada



potrebno malo iskustva

do 60 Min.



Sastojci:

Za kalup za kuglof (Ø 22 cm):

masnoće
pšeničnog brašna

Tijesto:

50 g pinjola
100 g sušenih marelica
100 g Dr. Oetker Marcipan mase
200 g mekog maslaca ili margarina
150 g šećera
1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera
1 omot Dr. Oetker Finesse korice limuna
1 prstohvat soli
1 razom puna žlica mljevenog kardamoma
1 razom puna žličica mljevenog muškarnog oraščića
4 jaja (veličine M)
200 g pšeničnog brašna
3 razom pune žličice Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
125 g suhih višanja

Za ukrašavanje:

150 g šećera u prahu
2 - 3 žlice vode

1 Priprema:

Pinjole prepržite u neprijanjajućoj tavi bez dodatka masnoće i ostavite da se ohlade na tanjuru. Kalup za kuglof namastite i pobrašnite. Marelice narežite na komade. Marcipan grubo naribajte. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 170 °C
Pećnica na vrući zrak oko 150 °C

2 Tijesto:

Maslac ili margarin i marcipan izradite u posudi mikserom (metlicama) u mekanu smjesu. Miješajući postupno dodajte šećer, bourbon vanilin šećer, Finesse korice limuna, sol i začine, sve dok se sastojci ne povežu. Dodajte pojedinačno jaja, miješajući svako jaje na najvećoj brzini oko minute. Pomiješajte brašno s praškom za pecivo i kratko umiješajte na srednjoj brzini. Od pinjola, marelica i višnji ostavite oko 2 žlice sa strane, preostale sjemenke i voće kratko umiješajte. Tijesto raspodijelite po kalupu i poravnajte. Kalup stavite na rešetku u pećnicu.

Nivo pećnice: dolje
Vrijeme pečenja: oko 50 Minute



Dr. Oetker Hrvatska

Kolač nakon 10 minuta izvadite iz kalupa, istresite na kuhinjsku rešetku i ostavite da se ohladi.

3 Ukrašavanje:

Pomiješajte šećer u prahu s vodom u gust preljev. Ukrasite kolač preljevom i odmah pospite pinjolima i voćem.

