

BOŽIČNI ŠARKEJ / KOLAČ / KUGLOF

250G SLADKORJA V PRAHU

200 G MASLA

300 G MOKE

1 PECILNI PRAŠEK

200 G MASLA

150G SUHIH MARELIC

100 G SUHIH BRUSNIC

100 G OLUPLJENIH IN NAREZANIH
MANDLJEV

150 G ROZIN

0,5 DL RUMA

100G MLETIH OREHOV

4 JAJCA

LAHKO UPORABIMO TUDI KANDIRANO
SADJE IN KOŠČKE ČOKOLA

ZA PRELIV:

SLADKOR V PRAHU 200G

EN JAJČNI BELJAK

SOK LIMONE (PO ŽELJI)

V beljak postopno vmešavamo sladkor. Ko vmešamo sladkor jo nadevamo v vrečko za okraševanje in vlijemo na kolač. Beli preliv se posuši v eni uri.

PRIPRAVA: Kalup za kuglof namažemo z maslom in postavimo v hladilnik. Oprane rozine namakamo v rumu približno dvajset minut. Maslo s sladkorjem penasto stepemo, nato jajca in moko izmenično mešamo s pecilnim praškom. Ko zmes postane gladka, vmešamo preostale sestavine.

Kuglof pečemo 50-60 minut pri 170 stopinjah. Na pol ohlajeni kuglof odstranimo iz kalupa in ko je popolnoma ohlajeno, potresemo s sladkorjem v prahu. Naredimo pa lahko preliv iz sladkorja.

