

# DIÓS KUGLÓF III.

## ELKÉSZÍTÉS

Elkészítés: A tojásokat a cukorral és a vaníliás cukorral jó habosra (egészen fehéredésig) keverjük. A darált diót és a sütőport a lisztbe szórjuk, majd a tejföllel és az olvasztott margarinnal együtt a kikevert tojáshoz adjuk. Egy kuglófformát margarinnal kikenünk, zsemlemorzsával megszórjuk, majd a diós masszával megtöltjük. Előmelegített sütőben, a középső rácson, a közepesnél kicsit kisebb lánggal (175 fok, légkeveréses sütőben 160 fok) 50 percig sütjük. A diós kuglóf előre elkészíthető, letakarva 1 hétig is eláll.

## HOZZÁVALÓK

### Hozzávalók:

3 tojás  
2 dl (kb. 20 dkg) cukor  
1 csomag vaníliás cukor  
2 dl (kb. 10 dkg) darált dió  
2 csapott kiskanál sütőpor  
3 dl (kb. 18-20 dkg) liszt  
1,25 dl           tejföl  
12,5 dkg           margarin

### A forma kikenéséhez:

margarin  
zsemlemorzsa