

### **Kuglof sa ananasom**

80 g putera (na sobnoj temperaturi) + 1 kašika putera

120g brašna T400

70g mlevenih badema

100g šećera

1 šolja svežeg, seckanog ananasa

3 jaja

#### **Glazura:**

½ šolje šećera u prahu

Malo mleka

Ananas oljuštite i iseckajte na kockice.

U tiganju zagrejte jednu kašiku putera i dodajte kockice ananasa. Pržite na srednje jakoj temperaturi oko 15 minuta da se ananas blago karamelizuje.

Rernu zagrejte na 175C.

Puter izmiksajte sa šećerom tako da postane kremasto i dodavajte jedno po jedno jaje i miksajte lagano i kratko između dodavanja. Dodajte mlevene bademe, brašno i prašak za pecivo. Kratko izmiksajte i na kraju dodajte ananas koji je ohlađen do sobne temperature.

Kalup za kuglof premažite puterom i pospite brašnom po celoj površini. Višak brašna otresite.

Sipajte u kalup smešu za kuglof i pecite u zagrejanoj rerni 35-45 minuta u zavisnosti od jačine rerne.

Dok se kuglof peče, napravite glazuru. U šećer u prahu dodavajte po nekoliko kapi mleka i mešajte dobro pre nego dodate još mleka. Glazura treba da bude jako gusta.

Kuglof ostavite da se u potpunosti ohladi pre nego ga izvadite iz kalupa. Stavite na tanjir za služenje, prelijte glazurom i poslužite.