

# Christmas Orange Bundt Cake with Nutella

Medium

1 h 40 min



## Hozzávalók

### 10 adaghoz

3 tojás

260 g kristálycukor

3 darab közepes narancs

1 darab közepes citrom

85 g ízesítetlen joghurt

115 g olvasztott vaj

175 g liszt

35 g őrölt mandula

2 teáskanál (7 g) sütőpor

egy csipet só

150 g Nutella®

30 g kandírozott narancshéj

## Lépések:



1

Melegítsük fel a sütőt 180°C-ra, és helyezzük a sütőrácsot középpórába. Kenjük ki egy 2 literes kuglófformát jó vastagon vajjal, majd lisztezzük ki.

Egy nagy tálban verjük tojásokat a cukorral habos, könnyű krémmé.



2

Reszeljük le a narancsok és a citrom héját, facsarjuk ki egy narancs (80 ml) és egy fél citrom levét (30 ml).

Tegyük a reszelt héjat és a levet egy másik tálba, majd keverjük össze a joghurttal és az olvasztott vajjal. Tegyük félre.



3

Keverjük bele a tojásos keveréket a narancs- és citromleves joghurtba.



**4**

Külön tálban szitáljuk át a lisztet, és keverjük össze az őrölt mandulával, a sütőporral és a sóval.

Majd óvatosan forgassuk bele a citrusleves, joghurtos és tojasos keveréket a lisztbe, amíg a tészta nem csomómentes.

A kuglóftésztát öntsük az előkészített kuglófformába, süssük 30-35 percig (vagy amíg a tésztába szúrt fogvájóra már nem ragad a tészta).

Hagyjuk teljesen kihűlni, majd egy tányérra fordítva vegyük ki a kuglófot a formából.



**5**

Vágjuk fel a kuglófot hosszában, és kenjük rá 100 g Nutella®-t.

Eközben tegyük a maradék Nutella®-t egy kis tálba, helyezzük gyöngyöző víz fölé, hagyjuk körülbelül 5 percig olvadni, majd csepegtessük a sütemény tetejére.

Díszítsük kandírozott narancshéjdarabokkal.