

# TÖKMAGOLAJOS KUGLÓF

## Hozzávalók:

4 tojás  
100g kristálycukor  
100 g porcukor  
1,2 dl tökmagolaj  
1,2 dl víz  
fél (vegykezeletlen) citrom leve és héja  
280 g liszt  
1 csomag vaníliás cukor  
1/2 csomag sütőpor  
vaj a sütőforma kikenéséhez  
Elkészítési idő: 1,5 óra

## Elkészítés:

Előmelegítjük a sütőt 180 fokra.

A kuglófformát kivajazzuk, liszttel meghintjük.

A tojássárgáját a porcukorral, vaníliás cukorral, vízzel, tökmagolajjal habosra keverjük,

majd hozzáadjuk a citromlevet és a lereszelt citromhéjat.

A tojásfehérjét a kristálycukorral kemény habbá verjük.

A hab felét összekeverjük a tojássárgája keverékkel,

a liszttel és a sütőporral, majd óvatosan hozzáadjuk a másik felét is.

Kuglófformába töltjük, kb. 1 órán át sütjük előmelegített sütőben.

Tipp: aprított tökmagot is tehetünk bele