

Mini Gugelhupf Kürbisse

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

180 g Butter, weich
200 g Puderzucker, gesiebt
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
1 EL Rum
5 Eier
250 g Mehl, gesiebt
1 Beutel Dr. Oetker Backpulver
100 g Zartbitterschokolade, gehackt
100 g Kürbiskerne, gehackt
2 Stk. Äpfel, geschält und grob geraspelt
70 ml Kürbiskernöl

Füllung:

100 g Apfelmus

Zum Verzieren:

2 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur weiss
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Violett, Schwarz, Rosa, Orange), Orange
6 Stk. Zimtstangen
12 Stk. Kürbiskerne, ungesalzen

1 Vorbereiten:

24 Mini-Gugelhupfformen fetten und bemehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Teig:

Butter mit Puderzucker, Vanillin-Zucker, Salz und Rum mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und darübersieben. Schokolade mit Kürbiskernen vermischen und mit den Apfelraspeln mit dem Kochlöffel unterheben. Das Kürbiskernöl kurz unterrühren.

Den Teig in die 24 befetteten und bemehlten Mini-Gugelhupfformen füllen und glatt streichen. Die Formen auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Ofen schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: 35 Minuten

3 Füllung und Verzieren:

Die erkalteten Gugelhupfe mit Apfelgelee zusammensetzen. Die Schokoglasur nach Verpackungsanleitung schmelzen und mit der orangenen Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben. Dann beliebig auf den Gugelhupf-Kürbissen verteilen. Die Zimtrinden in der Mitte teilen und als Stängel und die Kürbiskerne als Blätter auf die Gugelhupf-Kürbisse geben.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die nicht verwendete Glasur kann bis zum nächsten Gebrauch gekühlt aufbewahrt und wieder erwärmt werden.
- Sie können die Kürbiskerne auch zuvor leicht anrösten.