

Kleine Gugelhupf-Hasen

Mini-Vanille-Gugelhüpfe mit Buttercreme, als süße Hasen mit Fondant-Ohren dekoriert.

etwa 3 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Silikon-Mini Gugelhupfform 6er:

Fett

Zum Verzieren:

etwa 25 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß

Dr. Oetker Zuckerschrift Rosa

Dr. Oetker Mini Marshmallows

Dr. Oetker Zuckerschrift Schwarz

All-in-Teig:

80 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

60 g Zucker

1 TL Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Paste

75 g weiche Butter oder Margarine

1 Ei (Größe M)

1 EL Milch

Buttercreme:

75 g weiche Butter

35 g Puderzucker

1 Verzieren:

Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen und mit einem runden Ausstecher (Ø etwa 5 cm) 3 Taler ausstechen. Davon jeweils 2 Ovale als Ohren ausstechen und auf einen Bogen Backpapier legen. Mit rosa Zuckerschrift in die Mitte einen schmalen Streifen spritzen (Abb. 1). Die Ohren mind. 3 Std., am besten über Nacht, trocknen lassen.



2 Vorbereiten:

Backfenrost auf die Arbeitsfläche legen. Backform fetten und auf den Rost stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C



③ **All-in-Teig:**

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) in 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in einen Gefrierbeutel geben, eine 1 cm breite Ecke abschneiden und in der Form verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.

Gebäck 5 Min. in der Form auf einem Kuchenrost stehen lassen, dann aus der Form lösen und erkalten lassen. Dann die Gugelhüpfe gerade schneiden.

④ **Buttercreme:**

Weiche Butter mit dem gesiebten Puderzucker in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig schlagen. Creme in einen Gefrierbeutel oder Spritzbeutel mit kleiner Lochülle (Ø 6 mm) füllen. Jeweils 2 Gugelhüpfe mit etwas Creme an den Schnittflächen zusammensetzen. Die Creme auf die "Köpfe" spritzen.

⑤ **Verzieren:**

Ohren einstecken. Mit schwarzer Zuckerschrift Augen aufspritzen und mit Mini-Marshmallows dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Gugelhüpfe und die Fondantohren können 1 Tag vorher zubereitet werden.

