





Mini-Kürbisse

Mini-Muffins für Halloween mit einer Kürbisdekoration aus Fondant.

etwa 24 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (Mini 24er):

24 Papierbackförmchen (Ø 3 cm)
24 Mini-Papierbackförmchen

All-in-Teig:

150 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
100 g weiche Butter oder Margarine
2 Eier (Größe M)
3 EL Milch
100 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

Zum Verzieren:

200 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß
3 EL Puderzucker
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe , orange
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe , grün
Dr. Oetker Zuckerschrift Schwarz

Wie backe ich Mini-Kürbis-Muffins?:

1 Vorbereiten:

Mini-Papierbackförmchen in die Muffinform setzen. Backofen vorheizen.

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

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig mit Hilfe von 2 Teelöffeln in die Papierbackförmchen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

Muffins aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Verzieren:

Fondant mit gesiebttem Puderzucker verkneten und 180 g mit oranger Lebensmittelfarbe färben. Eingefärbten Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. 24 Taler (Ø etwa 5,5 cm) ausstechen. Taler auf die Muffins legen und leicht andrücken. Mit einem Messerrücken Rillen in die Kürbisse drücken (Abb. 1).

Restlichen Fondant mit Speisefarbe grün einfärben. Daraus Stiele und Blätter formen und mit etwas Zuckerschrift festkleben. Für die Kürbisgesichter die Kürbisse mit der schwarzen Zuckerschrift dekorieren.



Tipps aus der Versuchsküche

- Für "Muffins am Stiel" einfach Holz- oder Lollispiße einstechen.