

# Kleine Gugelhupf-Hasen

etwa 3 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Min.

**Für die Silikon-Mini Gugelhupfform 6er:**

etwas 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

1/2 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:

Backofenrost 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 Gugelhüpfе 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 Lochhülle (Ø 6 mm) füllen. Jeweils 2 Gugelhüpfе mit etwas Creme an den Schnittflächen zusammensetzen. Die Creme auf die "Köpfe" spritzen.

**Verzieren:**

## 5



Abb. 1

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

### Tipp aus der Versuchsküche

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

