

# Mini-Kürbisse

24 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### All-in-Masse:

150 g glattes Mehl  
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
70 g Zucker  
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt  
100 g weiche Butter  
2 Eier (Größe M)  
3 EL Milch  
100 g gehackte Mandeln

### Zum Verzieren:

200 g weißer Rollfondant  
3 EL gesiebter Staubzucker  
Lebensmittelfarbe orange  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben , grün  
Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack , dunkel

## 1 All-in-Masse:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanille-Extrakt, Butter, Eier und Milch dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Die Mandeln mit dem Kochlöffel kurz unterrühren.

Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Mini-Muffinform füllen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: ca. 20 Minuten**

② **Zum Verzieren:**

Den Rollfondant mit Staubzucker verkneten und davon ca. 180 g mit oranger Lebensmittelfarbe färben. Den eingefärbten Fondant auf einer mit Speisestärke bestreuten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und 24 Scheiben (ca. 5,5 cm Ø) ausstechen. Die Scheiben auf die Muffins legen und leicht andrücken. Mit einem Messerrücken Rillen in die Kürbisse drücken. Übrigen Rollfondant mit grüner Speisefarbe einfärben, Stiele und Blätter formen und mit etwas Zuckerschrift auf den Scheiben festkleben. Für die Kürbisgesichter die Kürbisse mit dunkler Zuckerschrift dekorieren.