

Kleine Kürbis-Guglhüpfe

für etwa 30 Stück

Teig:

100 g Zucker
25 g Vanillezucker
2 Eier
100 g weiche Butter
150 g Kürbispüree
4 EL Pumpkin Spice Sirup
1 Prise Salz
175 g Mehl
2 TL Backpulver

Zum Verzieren:

200 g weiße Kuvertüre
Lebensmittelfarbe gelb und rot



So geht's:

Den Kürbis (mit Schale) kleinschneiden und mit einer ordentlichen Tasse Wasser weich kochen (dauert ca. 10 min). Pürieren und durch ein Sieb streichen.

Zucker und Eier in eine Schüssel geben und einige Minuten schaumig aufschlagen. Restliche Zutaten zugeben und verrühren. In eine gefettete Silikonform für Minigugl einfüllen. Am besten geht das mit einem Spritzbeutel oder einem Gefrierbeutel.

Backzeit bei 175°C Umluft ca. 15 Minuten

Nach dem Backen abkühlen lassen. Die weiße Kuvertüre schmelzen und mit der Lebensmittelfarbe einfärben. Um den Ombre-Look zu erhalten, von hell nach dunkel färben.

Die glatte Oberfläche der Gugls erhält man wie folgt.

Die gereinigte und getrocknete Silikonform, sowie die ausgekühlten Guglhüpfen bereitstellen. Einen Klecks Kuvertüre in die Silikonform geben, am Rand etwas hochstreichen und den Guglhüpfen hineindrücken. Kuvertüre vollständig trocknen lassen und dann auslösen. Evtl die Form kurz in das Gefrierfach oder den Kühlschrank geben.