



# Mini-Oster-Gugelhüpfe

Hübsch dekorierte Mini-Schoko-Gugelhüpfe für Ostern.

9 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

etwa 100 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe  
Puderzucker  
Dr. Oetker Zuckerschrift Rosa  
Dr. Oetker My Sweet Table Mini Gugelhupf Schoko

Wie dekoriere ich Mini-Gugelhüpfe zu Ostern aus Fondant?:

## 1 Vorbereiten:

Gut die Hälfte des weißen Fondants mit Back- und Speisefarben nach Belieben und etwas Puderzucker einfärben. Sollte der Fondant kleben, einfach noch etwas Puderzucker unterkneten.

## 2 Häschen zubereiten:

Eine kirschgroße Portion weißen Fondant zu einer Kugel formen und auf einen Gugelhupf legen. Eine kleinere Kugel als Schwanz mit etwas Zuckerschrift befestigen und mit einem Zahnstocher kleine Vertiefungen eindrücken. Zwei weitere kleine Kugeln zu Kegeln formen, flach drücken und als Pfoten befestigen. Pfoten mit Zuckerschrift dekorieren. Hinweis: Zum Befestigen kleiner Fondantteile einfach den Fondant an der Klebestelle etwas mit Wasser anfeuchten.



**3 Hasenohren zubereiten:**

Eine mandelgroße Portion weißen Fondant zu einer kleinen Rolle formen, an den Enden die Rolle etwas dünner rollen und in der Mitte teilen. Beide Rollen etwas flach drücken und mit Zuckerschrift in die Mitte der Ohren einen schmalen Streifen spritzen. Die Ohren etwa 1 Std. trocknen lassen. Anschließend die Ohren in den Gugelhupf stecken, evtl. mit einem Messer eine kleine Kerbe schneiden, damit die Ohren gut halten. Etwas weißen Fondant durch ein Sieb drücken und vor den Ohren auf den Gugelhupf legen.

**4 Ostereier im Nest zubereiten:**

Aus dem eingefärbten Fondant erbsengroße Portionen abnehmen und zu kleinen Eiern formen. Für das Gras den grünen Fondant durch ein Sieb drücken und mit einem Messer abschneiden. Alles mit Zuckerschrift auf den Gugelhüpfen befestigen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben mit Dr. Oetker Dekorartikeln verzieren.

