

# Mini bundeve muffini

Mini muffini ukrašeni dekor fondatom u obliku bundeva za Noć vještica

oko 24 komada



potrebno malo iskustva

do 60 Min.



## Sastojci:

### Tijesto:

1 pakiranje Dr. Oetker Mini Muffini  
1 jaje (veličine M)  
125 ml ulja  
75 ml vode (ili mlijeka)

### Ukrašavanje:

2 pakiranja Dr. Oetker Fondant Dekor bijeli  
3 žlice šećera u prahu  
Dr. Oetker jestive boje za kolače  
Dr. Oetker Čokoladno pismo

## 1 Priprema:

Najprije položite 24 papirnatih kalupa na lim. Prethodno zagrijte pećnicu.

**Električna pećnica 180 °C**  
**Pećnica na vrući zrak 160 °C**

## 2 Tijesto:

Mješavinu za tijesto stavite u posudu, dodajte jaje, vodu ili mlijeko i ulje. Mikserom (metlicama) miješajte najprije kratko na najnižoj, a zatim oko 2 min na najvišoj brzini sve dok ne dobijete glatko tijesto. Žlicu čokoladnih kapljica odvojite i stavite sa strane, a ostale umiješajte u tijesto. Tijesto pomoću dvije žličice raspodijelite po papirnatim kalupima za mini muffine i ostatak čokoladnih kapljica posipajte po tijestu. Kalup za muffine stavite na rešetku u pećnicu.

**Vrijeme pečenja: oko 15 Minute**

Muffine izvadite iz kalupa i ostavite na kuhinjskoj rešetki da se ohlade.



## Ukrašavanje:

Fondant izmijesite s prosijanim šećerom u prahu. 180 g fondanta obojite žutom i crvenom jestivom bojom. Obojani fondant tanko razvaljajte između razrezane vrećice za zamrzavanje. Izrežite 24 kruga promjera oko 5,5 cm. Krugove stavite na muffine i lagano utisnite. Tupom stranom noža utisnite brazde u bundeve (slika 1). Preostali fondant obojite zelenom jestivom bojom. Od toga napravite stabljike i lišće i zalijepite s malo svijetlog šećernog pisma. Za izradu lica ukasite bundeve tamnim šećernim pismom.

### Tip from the Test Kitchen

- Ukoliko želite napraviti muffine na štapiću, upotrijebite drvene štapiće ili štapiće za lizalice.
- Velike bundeve pripremite od Dr. Oetker Muffina ili Dr. Oetker čokoladnih Muffina prema uputama na omotu i ukasite na isti način.

