


# Mini kuglofi bundevice

Jesenski kolačići od jabuka sa sjemenkama bundeve

oko 12 komada

 uspijeva lako

 do 40 Min.



## Sastojci:

### Biskvit:

180 g mekog maslaca  
200 g šećera u prahu (prosijani)  
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera  
1 prstohvat soli  
1 žlica ruma  
5 jaja (veličine M)  
250 g glatkog brašna (prosijanog)  
1 omot Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo  
100 g sjeckane tamne čokolade  
100 g sjeckanih sjemenki bundeve  
2 jabuka (oguljene i krupno naribane)  
70 ml bučinog ulja

### Nadjev:

100 g marmelade od marelica

### Glazura i ukrašavanje:

200 g šećera u prahu (prosijanog)  
oko 2 žlice vruće vode  
Dr. Oetker jestive boje za kolače (crvena i žuta)  
12 štapića cimeta  
12 nezasoljenih sjemenki bundeve

## 1 Biskvit:

Mikserom (metlicama) pjenasto izmiješajte maslac, šećer u prahu, vanilin šećer, sol i rum. Postupno dodajte jaja. Pomiješajte brašno s praškom za pecivo i prosijte po smjesi. Pomiješajte čokoladu sa sjemenkama bundeve i zajedno s naribanom jabukom umiješajte u smjesu kuhačom. Kratko umiješajte bučino ulje.

## 2 Smjesu stavite u 24 namašćena i brašnom posuta kalupa za mini kuglof i poravnajte.

Stavite kalup na rešetku u donju polovicu prethodno zagrijane pećnice.

**Električna pećnica 180 °C**  
**Pećnica na vrući zrak 160 °C**  
**Vrijeme pečenja: oko 35 Minute**

## 3 Nadjev:

Nakon što se mini kuglofi ohlade, spojite po 2 kuglofa marmeladom od marelice.



④ **Glazura i ukrašavanje:**

Dodajte oko 2 žlice vruće vode šećeru u prahu i miješajte dok ne dobijete gustu, tekuću smjesu. Šećernu smjesu obojite crvenom i žutom jestivom bojom do željene nijanse narančaste boje i raspodijelite, po želji, po kuglofu. Od korice štapića cimeta izradite peteljku, a sjemenke bundeve poput lišća raspodijelite po kolačićima.

Tip from the Test Kitchen

- Sjemenke bundeve lagano prepržite.

