



# Ölz Mini Marmor Kuchen mit Schwarzwälder Kirschtopping

Sommerliches Dessert mit Vanillecreme & Kirschsirup



## Zutaten

2 Stück Ölz Mini Marmor Kuchen  
250 g Schlagobers  
2 EL Staubzucker  
2 TL Sahnesteif  
1 TL Vanille Extrakt  
2 EL Kirschsirup  
2 EL Schokoraspeln  
Kirschen

Zubereitungszeit  
10 min

## 1. Vanillecreme zubereiten:

Schlagobers mit Sahnesteif, Vanilleextrakt & Staubzucker cremig schlagen.  
In einen Spritzbeutel füllen.

## 2. Küchlein vorbereiten:

Ölz Mini Marmor Kuchen aus der Verpackung nehmen & auf einem Teller platzieren.  
Mit der Vanillecreme dekorativ toppen.

## 3. Dekorieren:

Einige Schokoraspeln & Kirschen auf die Creme geben.  
Zum Schluss ein paar Tropfen Kirschsirup darüberträufeln.

## 4. Servieren & Genießen:

Fertig ist ein himmlisches Mini-Dessert im Schwarzwälder-Stil - cremig, fruchtig & schokoladig!