



Ölz Marmor Kuchen "Halloween Fledermäuse"

Schaurig süß & schnell gemacht - die perfekten Halloween-Leckereien für kleine und große Gruselfans



Zutaten

1 Packung Ölz Marmor Kuchen

12 Stück Zuckeraugen

Zuckerguss oder geschmolzene Schokolade (als Kleber)

Zubereitungszeit

5 min

1. Fledermäuse ausstechen

Den Ölz Marmor Kuchen in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit einem Fledermaus-Ausstecher kleine Fledermäuse ausstechen.

2. Augen anbringen

Die Zuckeraugen mit etwas Zuckerguss oder Schokolade auf den Fledermäusen befestigen.

3. Trocknen lassen

Die Augen kurz antrocknen lassen, damit sie gut haften.

4. Anrichten

Die Marmor Kuchen-Fledermäuse auf einem Teller oder Halloween-Bufferet dekorativ anrichten.

5. Servieren

Sofort servieren und die schaurig-süße Halloween-Leckerei genießen. 🍂 🦇