



# Ölz Marmor Kuchen

als süße Marmorherzen Cake-Pops



## Zutaten

400 g Ölz Marmor Kuchen  
5 EL Marillenmarmelade  
200 g weiße Schokoglasur  
Herzausstecher  
15 Cake Pop Stäbchen nach Wahl  
bunte Zuckerperlen zum Verzieren

## Zubereitungszeit

40 min

1. Den Ölz Marmor Kuchen in eine Schüssel geben und von Hand zerbröseln.
2. Die Marillenmarmelade hinzufügen und mit den Händen zu einer gleichmäßigen Masse verkneten. Die Masse anschließend in herzförmige Ausstecher-Förmchen drücken und kaltstellen.
3. Sobald die Masse fest ist, können die Herzchen vorsichtig aus der Form gedrückt und auf die Cake Pop Stäbchen gespießt werden.
4. Die fertigen Marmorherzen Cake Pops entweder in weiße Schokoladenglasur tauchen oder mit weißer Schokoladenglasur verzieren und nach Belieben mit Zuckerperlen individuell dekorieren.

**Tipp:** Die Stäbchen kurz in die Schokolade tauchen, bevor die Schoko-Herzen aufgespießt werden - so halten die Cake Pops besser am Stiel.

Eine süße essbare Tischdekoration für festliche Anlässe mit den Liebsten - wie den **Muttertag**, das **Geburtstagsfest**, die **Sommerparty** oder den **Valentinstag**.

Umsetzung in Kooperation mit Bloggerin CookingCatrin.