



# Ölz Marmor Kuchen

Feine Marmor Kugeln



## Zutaten

1 Packung Ölz Marmor Kuchen  
80 g Ribiselmarmelade ersatzweise Kirsch-, Himbeer-  
oder Marillenmarmelade  
70 g zerlassene Zartbitterschokolade  
nach Geschmack Cointreau, Grand Manier, Amaretto  
oder Himbeersirup  
80 g geröstete Kokosflocken  
80 g geröstete Mandeln fein gehackt  
2-3 EL Kakaopulver

## Zubereitungszeit

**20 min**

Ölz Marmor Kuchen in kleine Stücke zupfen und mit der Marmelade und der zerlassenen Schokolade gut verrühren, 20 Kugeln zu je 20 g formen und nach Belieben in Kokosflocken, Mandeln oder Kakaopulver wälzen.

## **Tipp von Haubenkoch Thomas Dorfer :**

"Zum Verfeinern der Marmor Murmeln ein paar Spritzer Himbeersirup, Cointreau oder Amaretto, je nach Belieben, vor dem Formen begeben. Verleiht den Marmor Murmeln noch das gewisse Extra."

## **Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer**

