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 beigeben. Verleiht den Marmor Murmeln noch das gewisse Extra."

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer