Ölz Marmor Kuchen als Kuchenschiff mit Schokoglasur

Rezeptidee für die Kinderparty

Zutaten
2 Packungen à 400g Ölz Marmor Kuchen
100 g Schokoladenglasur
2 EL bunte Schokolinsen
gestreiftes Papier für die Schiffsegel
1 großer Holzspieß für den Segelmasten
buntes Papier für die Wimpelgirlanden, Fähnchen und Papierfaltschiffchen
Garn für die Wimpelgirlanden
***
4-6 Ölz SCHULMAUS Muffins
1 Pkg. Ölz Mini Bussi Haselnuss 250g
1 Pkg. Ölz Blätterteig Brezel 300g
1 Pkg. Ölz SCHULMAUS mit Nuss-Nougatfüllung 4er 160g
2 Pkg. Ölz Nuss Schnecken 200g
4 Stk. Cake Pop Sticks/Spieße für die Riesenlollies
20 Stk. kleinere Holzspieße für die Fähnchen
verschiedene Früchte nach Vorliebe (Himbeeren, Heidelbeeren, Kirschen, ...)
bunte Servietten

Zubereitungszeit
30 min

Ideal für Geburtstage, Parties und Feste für große & kleine Naschkatzen!

1. Die 2 **Ölz Marmor Kuchen** aus der Papierbackform lösen und mit den Schnittflächen nach innen auf einer Servierplatte zusammenstellen, sodass sie einen großen Marmorkuchen ergeben.
2. Die Schokoladenglasur über dem Wasserbad schmelzen und gleichmäßig über beide Marmorkuchen gießen. Mit den bunten Schokolinsen bestreuen und auskühlen lassen.
3. Aus dem gestreiften Papier ein größeres und kleineres Segel ausschneiden (trapez- oder dreiecksförmig) und auf den großen Holzspieß stecken.
4. Aus dem bunten Papier kleine Dreiecke ausschneiden, an das Garn kleben und zwei kurze Wimpelgirlanden basteln.
5. Diese dann ausgehend vom Segelmast an beide Kuchenenden spannen und mit kleinen Holzspießen befestigen. **Fertig ist das Marmorkuchen Segelschiff.**

6. Aus dem bunten Bastelpapier Papierschiffchen falten und weitere bunte Dreiecksfähnchen schneiden und mit den kleinen Holzspießchen Fähnchen basteln.
7. Alle **Ölz Feingebäcke** kreativ auf dem Buffet platzieren (ob aus einem Tisch, einem großen Sessel, einer Holzkiste, einem ausgeräumten Schuhkästchen oder einem Möbelstück wie die Vintage Sitzbank) und mit den Fähnchen dekorieren.
8. Die **Ölz Nuss Schnecken** auf die Cake Pop Sticks spießen und als **Riesenlollies** im Buffet integrieren.
9. Früchte und Servietten, sowie individuelle Details ergänzen (Lieblingskuscheltier des Kindes, Spielzeugauto,o.ä.).

Da werden bestimmt alle (Kinder) Augen machen und die Party kann losgehen!