



Ölz Winterkuchen Orange Weihnachtsbäume mit Schokolade

Winterliche Kuchen-Kreation - Schokoladige Weihnachtsbäume für 4 Portionen



Zutaten

1 Ölz Winter Kuchen Orange
Weiße Schokolade
Grüne Lebensmittelfarbe
Holzstiele
Zum Dekorieren: Zuckerguss, Zuckerperlen,
Zuckersterne, Streusel, ...

Zubereitungszeit

10 min

1. Schokolade vorbereiten:

Weiße Schokolade im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen und mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben.

2. Kuchen zuschneiden:

Den Ölz Winterkuchen Orange in fingerdicke Scheiben schneiden. Aus jeder Scheibe ein Dreieck schneiden, um die Form eines Weihnachtsbaums zu erhalten.

3. Stiel einsetzen:

Einen Holzstiel oder Lollipop-Stiel in jedes Kuchendreieck stecken, damit der Baum festgehalten werden kann.

4. Kuchenbäume glasieren:

Die Kuchendreiecke in die geschmolzene grüne Schokolade tauchen, sodass sie vollständig überzogen sind.

Dekorieren:

Die glasierten Kuchenstücke auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Zuckerguss, Zuckerperlen und weiteren Dekorationen wie Streuseln oder essbarem Glitzer verzieren.

Trocknen lassen:

Die Kuchenbäume vollständig trocknen lassen, bis die Schokolade fest ist.

Servieren:

Die fertigen Kuchenbäume sind ein süßer, festlicher Snack - perfekt für die Weihnachtszeit!