Ölz Marmor Kuchen "Halloween Fledermäuse"

Schaurig süß & schnell gemacht - die perfekten Halloween-Leckereien für kleine und große Gruselfans

Zutaten
1 Packung Ölz Marmor Kuchen
50 g Zuckerguss oder geschmolzene Schokolade (als Kleber)
ca. 16 Zuckeraugen

---
ca. 8 Portionen (Fledermäuse)

Zubereitungszeit
5 min

1. Marmorkuchen schneiden
Den Ölz Marmor Kuchen in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

1. Fledermäuse ausstechen
Mit einem Fledermaus-Ausstecher vorsichtig kleine Fledermäuse ausstechen.

3. Schokolade schmelzen oder Zuckerguss vorbereiten
Die Schokolade über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Alternativ Zuckerguss vorbereiten.

4. Augen anbringen
Auf jede Fledermaus zwei kleine Punkte flüssige Schokolade oder Zuckerguss geben und jeweils ein Zuckerauge daraufsetzen.

5. Trocknen lassen und anrichten
Die Schokolade kurz fest werden lassen und auf einem Teller oder Halloween-Buffet dekorativ anrichten.

6. Servieren
Sofort servieren und die schaurig-süße Halloween-Leckerei genießen. 🎃🦇

Tipp: Die Kuchenreste vom Ausstechen nicht wegwerfen! Daraus lassen sich im Handumdrehen noch köstliche Kleinigkeiten zaubern. Inspiration findest du bei unseren Restl-Rezepten.