# Ölz Marmor Kuchen am Stiel mit Schokolade & getrockneten Himbeeren

Cake Pops Rezept für 6 Portionen



Zutaten
Ölz Marmor Kuchen
Schokolade (mintgrün, rosa, weiß)
Getrocknete Himbeeren
Haselnüsse
Kokosflocken
Minzblätter
Stiefmütterchen Blüten (essbar)
Karamell- & Schokosauce

Zubereitungszeit
15 min

1. Kuchen vorbereiten:
Ölz Marmor Kuchen in fingerdicke Scheiben schneiden und diagonal halbieren. Einen Stiel in jede Kuchenhälfte stecken.

2. Schokolade schmelzen & Kuchen tunken:
Schokolade im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Die Kuchenstücke in die geschmolzene Schokolade tunken.

3. Dekorieren:
Die überzogenen Kuchenstücke auf ein Backblech zum Trocknen legen. Mit Karamell- & Schokosauce beträufeln. Nach Belieben mit getrockneten Himbeeren, gehackten Haselnüssen & Kokosflocken bestreuen. Mit frischen Minzblättern & Stiefmütterchen-Blüten dekorieren.

4. Servieren & Genießen:
Ein schokoladiges & kunstvoll verziertes Dessert, perfekt für besondere Anlässe!