



Ölz Marmor Kuchen am Stiel mit Schokolade & getrockneten Himbeeren

Cake Pops Rezept für 6 Portionen



1. Ölz Marmor Kuchen in fingerdicke Scheiben schneiden und diagonal halbieren. Stiel in Kuchenhälfte stecken und in geschmolzene Schokolade tunken.
2. Kuchenstücke auf ein Backblech zum Trocknen legen. Mit Karamell- & Schokosauce, getrockneten Himbeeren, Haselnüssen, Kokosflocken toppen und mit Minzblättern & Stiefmütterchen-Blüten dekorieren.

Zutaten

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

Zubereitungszeit

15 min