



Ölz Mini Marmor Kuchen mit weißer Schokolade & Blüten

Ein unkomplizierter Hingucker auf jedem Kaffeetisch oder Sommerbuffet!



Zutaten

3 Stück Ölz Mini Marmor Kuchen
100 g Weiße Kuvertüre oder Schokolade
1 TL Kokosöl
Gefriergetrocknete Erdbeeren
Getrocknete essbare Blüten

1. Schokolade schmelzen

Weißer Kuvertüre grob hacken und zusammen mit Kokosöl über dem Wasserbad oder vorsichtig in der Mikrowelle schmelzen.

2. Kuchen glasieren

Die Mini Marmor Kuchen auf einer Seite etwa zur Hälfte in die flüssige Schokolade tauchen oder damit bestreichen.

3. Dekorieren

Sofort mit Erdbeerkrümeln und getrockneten Blüten bestreuen. Auf Backpapier setzen und trocknen lassen.

4. Servieren oder kühlen

Küchlein mindestens 15 Minuten kühlstellen, bis die Schokolade fest ist.