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

Zubereitungszeit
10 min

1. Schokolade schmelzen
Weiße 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.