



# Ölz Mini Marmorkuchen

als Kirsch Schichtdessert im Glas



## Zutaten

2 Pkg. Ölz Mini Marmorkuchen  
200 g frische Kirschen  
250 g Joghurt  
200 g Topfen  
1 EL Zucker

## Zubereitungszeit

**15 min**

1. Ölz Mini Marmor Kuchen der Länge nach halbieren. Mit der Schnittfläche nach außen in ein rundes Glas geben.
2. Die Ölz Mini Kuchen an der oberen Glaskante abschneiden. Diese Kuchenreste zerbröseln, den Boden damit auslegen und etwas festdrücken. Joghurt und Topfen mit 1 Esslöffel Zucker gut verrühren.
3. Die Kirschen halbieren und den Kern entfernen. Jeweils eine Schicht Joghurt-Topfenmasse, Kirschen und dazwischen Kuchenkrümel einfüllen.
4. Dann nochmals Kirschen und Joghurtmasse einfüllen. Das Dessert mit ganzen Kirschen garniert servieren.

Umsetzung in Kooperation mit Cooking Catrin