



Ölz Winterkuchen Orange

als Mini Drip Cakes



Zutaten

2 Pkg. Ölz Winterkuchen Orange 400g
4-5 EL Orangenmarmelade
weiße Schokoladenglasur
Saft einer Orange
1/2 Orange (zum Garnieren)
ein paar Zweige Rosmarin

Zubereitung:

Die beiden **Ölz Winterkuchen Orange** in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Mit einem runden Keks-Ausstecher-Förmchen mit ca. 5 cm Durchmesser Kreise aus den Kuchenscheiben ausstechen. Die Kreise dünn mit Orangensaft sowie mit Orangenmarmelade bestreichen und je drei Kreise übereinandersetzen. Mit über dem heißen Wasserbad geschmolzener weißer Schokoladenglasur glasieren, sodass einzelne Tropfen über den Rand hinunterlaufen, sodass der Drip-Cake-Look entsteht. Mit Orangenstückchen und Rosmarinzweigen dekorieren und als Dessert servieren

Tipp: aus dem restlichen Kuchen können ganz einfach köstliche Cake Pops gemacht werden: Dafür die Kuchenreste zerbröseln und mit etwas Orangenmarmelade und Orangensaft vermischen. Die Masse im Kühlschrank ca. 15 Minuten kaltstellen und anschließend mit der Hand runde Kugeln formen. Auf Cake Pop Stäbchen spießen und in weiße

Schokoladenglasur tauchen. Nach wahl dekorieren und servieren.