



# Ölz Winterkuchen Orange Mini Drip Cakes

mit weißer Schokolaglasur



## Zutaten

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

## Zubereitungszeit

15 min

### 1. Kuchen vorbereiten:

Die beiden Ölz Winterkuchen Orange in etwa 1 cm breite Scheiben schneiden.

### 2. Kreise ausstechen & schichten:

Mit einem runden Keks-Ausstecher (ca. 5 cm Durchmesser) Kreise aus den Kuchenscheiben ausstechen. Die Kreise dünn mit Orangensaft und Orangenmarmelade bestreichen, dann jeweils drei Kreise übereinandersetzen.

### 3. Glasieren:

Weißer Schokoladenglasur über einem heißen Wasserbad schmelzen und die Mini-Kuchen damit überziehen, sodass einzelne Tropfen dekorativ über den Rand laufen („Drip-Cake-Look“).

### 4. Dekorieren & Servieren:

Die Mini-Drip-Cakes mit frischen Orangenstückchen und Rosmarinzweigen dekorieren und als Dessert servieren.

### Tipp: Cake Pops aus Kuchenresten

Übrig gebliebene Kuchenreste fein zerbröseln und mit etwas Orangenmarmelade und Orangensaft vermischen.

Die Masse ca. 15 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.

Anschließend mit den Händen kleine Kugeln formen, auf Cake-Pop-Stäbchen spießen und in geschmolzene weiße Schokoladenglasur tauchen.

Nach Belieben dekorieren und servieren.