



Ölz Winterkuchen Orange

mit Orangenpunsch-Glasur



Zutaten

1 Packung Ölz Winterkuchen Orange 400g
50 g weiße Schokolade (geschmolzen)
230 g Staubzucker
2 EL Schwarztee (10 Minuten gezogen)
1,5 EL Rum (alternativ: Orangensaft)
Saft von einer halben Orange
1 Messerspitze Zimtabrieb

Zubereitungszeit

15 min

Die geschmolzene weiße Schokolade mithilfe eines Löffels über den Ölz Winterkuchen Orange träufeln und trocknen lassen.

Für die Orangen-Punschglasur den Staubzucker in eine Schüssel geben und mit dem Tee, dem Rum und dem Orangensaft glattrühren. Eine Messerspitze Zimtabrieb einrühren. Sollte der Zuckerguss zu flüssig sein, einfach mehr Staubzucker hinzugeben und verrühren. Den Zuckerguss mit einem Löffel über die getrocknete weiße Schokoglasur träufeln.

Tipp: Ca. 1 cm dicke Scheiben vom Ölz Winterkuchen Orange abschneiden und daraus mit einem Keksausstecher Sterne ausstechen. Die Sterne ebenso wie den Kuchen mit Schoko- und Punsch-Glasur verzieren.

Umsetzung mit Sweets & Lifestyle