



Ölz Marmor Kuchen

als Cake Pops



Zutaten

1 Packung Ölz Marmor Kuchen
80 g Ribiselmarmelade ersatzweise Kirsch-,
Himbeer- oder Marillenmarmelade
70 g zerlassene Zartbitterschokolade
nach Geschmack Cointreau, Grand Manier,
Amaretto oder Himbeersirup
80 g geröstete Kokosflocken
80 g geröstete Mandeln fein gehackt
2-3 EL Kakaopulver

Zubereitungszeit

20 min

1. Ölz Marmor Kuchen in kleine Stücke zupfen und mit der Marmelade und der zerlassenen Schokolade gut verrühren.
2. 20 Kugeln zu je 20 g formen und nach Belieben in Kokosflocken, Mandeln oder Kakaopulver wälzen.

Unser Tipp:

"Zum Verfeinern der Marmor Murmeln ein paar Spritzer Himbeersirup, Cointreau oder Amaretto, je nach Belieben, vor dem Formen begeben. Verleiht den Marmor Murmeln noch das gewisse Extra."