

# Bunte Kuchenlollis

Hübsch verzierte Kuchen am Stiel - für den Kindergeburtstag oder als Hingucker auf der Kaffeetafel.

etwa 24 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1 Dr. Oetker fertiger Zitronenkuchen  
3 EL Orangensaft

### Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß  
Dr. Oetker Dekor Kreation Rosa Mix  
Dr. Oetker Mini Dekorblüten  
1 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

### Außerdem:

24 Holzspieße

## Wie mache ich bunte Kuchenlollis?:

### 1 Vorbereiten:

Kuchen in grobe Stücke schneiden, dann in einer Rührschüssel fein zerbröseln.

### 2 Zubereiten:

Kuchen und Orangensaft mit einem Mixer (Rührstäbe) erst auf niedrigster, dann auf mittlerer Stufe zu einer feuchten Masse verrühren. Mit den Händen zu einer Rolle formen und diese in etwa 24 gleich große Stücke schneiden. Jedes Stück zu einer Kugel formen.

### 3 Verzieren:

Kuvertüre grob zerkleinern, im Wasserbad nach Packungsanleitung schmelzen und mit dem Öl verrühren. Kuvertüre in eine kleine Schale füllen. Jede Kugel mit einem Holzspieß versehen und die Kugel in die Kuvertüre tauchen. Evtl. die Kuvertüre mit Hilfe eines Teelöffels über die Kugel geben. Das Gebäck sofort mit Dekorartikeln rundherum bestreuen oder verzieren und auf ein mit Backpapier belegtes Brett legen. Mit den übrigen Kugeln genauso verfahren. **Hinweis:** Wenn die Kuvertüre zu fest wird, kann diese im Wasserbad wieder geschmolzen werden. Kugeln bis zum Verzehr in einer gut schließenden Dose im Kühlschrank lagern.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Kuchenlollis können etwa 2 Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Anstelle von Orangensaft können Sie auch Orangenlikör verwenden.