

# Elch-Lollis

Süße kleine Marmor-Kuchenlollis am Stiel für Kinder in der Adventszeit

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1 Dr. Oetker fertiger  
Marmorkuchen  
3 EL Orangensaft

### Außerdem:

etwa 12 Holzspieße oder  
Schaschlikspieße, Lollistiele

### Zum Verzieren:

125 g Dr. Oetker Kuchenglasur  
Dunkel (Becher)  
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß  
Dr. Oetker Gebäckschmuck

## 1 Vorbereiten:

Kuchen in grobe Stücke schneiden, dann in einer Rührschüssel grob 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 12 gleich große Kugeln formen, Holzspieße einstecken.

### 3 Verzieren:

Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Schablone kopieren oder abpausen und ausschneiden. Vom Becher eine kleine Ecke abschneiden und 24 Geweihe nach Schablone auf Backpapier spritzen (Abb. 1) und fest werden lassen. Deckel vom Becher abziehen, die Lolli-Kugel in die Glasur tauchen und abstreifen. Evtl. die Glasur mit Hilfe eines Teelöffels über die Kugeln geben.



Für das Geweih mit einem spitzen Messer 2 Einschnitte auf der Kugeloberseite (Abb. 2) vornehmen, Geweihe vorsichtig einschieben. Zum Aushärten die Lollis in Zucker gefüllte Gläser stellen oder auf ein mit Backpapier belegtes Brett legen. Mit der Zuckerschrift Augen aufspritzen, Gebäckschmuckkugeln mit der Zuckerschrift als Nase ansetzen.



#### Tipps aus der Versuchsküche

- Gut gekühlt kann man die Elch-Lollis etwa 1 Woche aufbewahren.

#### Anlage: Schablone