





# Kleine Zupfkuchen-Ecken

Süße kleine Spieße zum Naschen auf dem Kaffeetisch

etwa 32 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1 Dr. Oetker fertiger Russischer Zupfkuchen  
200 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
50 g samtiger Waldfrucht-Fruchtaufstrich

### Außerdem:

32 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)  
32 Himbeeren oder Brombeeren  
32 Holzspieße

## 1 Zubereiten:

Den Kuchen jeweils von der kurzen und der langen Seite in 4 gleich große Streifen schneiden, so dass 16 Rechtecke entstehen. Diese diagonal halbieren, so dass 32 Dreiecke entstehen. Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Die Konfitüre kurz mit einem Teigschaber unterrühren, so dass die Sahne marmoriert ist.

## 2 Verzieren:

Je ein Kuchen-Dreieck in ein Papierbackförmchen geben, mit Hilfe von 2 Teelöffeln etwas Sahne an das Dreieck setzen. Himbeeren verlesen, auf Holzspieße spießen und in die Kuchen-Ecken stecken.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die süßen Ecken auch mit Obst Ihrer Wahl verzieren.