





Kuchenlollis mit Blüten

Kleine Kuchenlollis am Stiel für Groß und Klein

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Dr. Oetker fertiger
Zitronenkuchen
3 EL Orangensaft

Zum Verzieren:

125 g Dr. Oetker Kuchenglasur
Zitrone

Außerdem:

etwa 12 Holzspieße

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 12 gleich große Stücke schneiden. Jedes Stück zu einer Kugel formen.



③ Verzieren:

Glasur nach Packungsanleitung schmelzen und in eine kleine Schale füllen. Einen Holzspieß ca. 2 cm tief in die Glasur eintauchen und sofort in eine Kugel stecken. Diese dann in der Glasur wenden oder die Glasur mit Hilfe eines Teelöffels über die Kugel geben. Die Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Brett legen. Sofort Dekorblüten anlegen. Überzogene Kugeln einmal umsetzen und mit den übrigen Kugeln genauso verfahren. **Hinweis:** Wenn die Glasur zu fest wird, kann diese im Wasserbad wieder verflüssigt 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.

