


# Kuchensticks im Glas

Kuchensticks mit verschiedenen fruchtigen oder cremigen Dips

etwa 8 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

- ½ Pck. Dr. Oetker fertige kleine Zitronenkuchen
- ½ Pck. Dr. Oetker fertige kleine Marmorkuchen
- 2 Be. Dr. Oetker Kirsch Grütze mit Vanille-Creme (je 160 g)
- 2 Be. Dr. Oetker Götterspeise Waldmeister-Geschmack mit Bourbon-Vanillesoße (je 160 g)

## 1 Vorbereiten:

Jeweils 2 kleine Zitronenkuchen und 2 kleine Marmorkuchen erst waagrecht halbieren, dann jede Hälfte in 2-3 Streifen schneiden.

## 2 Zubereiten:

Kirsch-Grütze bzw. Götterspeise gleichmäßig auf etwa 8 Dessertgläser verteilen. Die Vanille-Creme bzw. Vanille-Soße darauf geben. Das Dessert bis zum Verzehr kalt stellen. Vor dem Servieren die Kuchensticks darauf verteilen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Schmeckt auch mit Roter Grütze oder Himbeer-Götterspeise.
- Alternativ die Kuchenstreifen in kleine Stücke schneiden.