


Mohnkuchen-Eicheln

Schnelle leckere Kuchenkugeln in herbstlicher Optik.

etwa 30 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Dr. Oetker fertiger Mohnkuchen
3 TL Dr. Oetker Kakao
etwa 6 TL Milch

Zum Verzieren:

etwa 75 g Dr. Oetker Kuvertüre
Vollmilch
etwa 6 Mikado®
Dr. Oetker Kakao

Wie kann man aus dem fertigen Mohnkuchen Eicheln formen?:

1 Vorbereiten:

Kuchen auspacken, mit den Händen in einer Rührschüssel zerbröseln. Kakao und Milch hinzufügen und zu einer einheitlichen Masse vermengen.

2 Eicheln formen:

Die Kuchenmasse in etwa 30 gleich große Portionen teilen. Diese erst zu Kugeln, dann etwas länglicher formen. Jedes Mikado® Stäbchen in etwa 5 gleiche Stücke brechen und diese so in die Eicheln drücken, dass die Hälfte herauschaut.

3 Verzieren:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Eicheln mit dem Stielende nach unten zu etwa einem Drittel in die Kuvertüre tauchen. Die Mohnkuchen-Eicheln sehr gut abtropfen lassen, auf Backpapier legen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Anschließend mit Kakao bestreuen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- In einer gut schließenden Dose sind die Mohnkuchen-Eicheln im Kühlschrank etwa 1 Woche lagerfähig.

