

Schokino-Kuchen-Lollies

Kleine Schokinokuchen mit Kuchenglasur und Dekor-Kreation für die Geburtstagsfeier.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Kleine Kuchen Schokino
125 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
75 ml Milch
1 Ei (Größe M)

Zum Verzieren:

etwa 12 Eisstiele aus Holz
1 Dr. Oetker Kuchenglasur Dunkel (Becher)
Dr. Oetker Dekor Kreation Rosa Mix

Wie mache ich ganz einfach Schokino-Kuchen-Lollies?:

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen (liegen der Backm. bei) nach Anleitung aufstellen. Backofen vorheizen.

2 Teig zubereiten:

Backmischung in eine Rührschüssel geben. Öl, Milch und Ei hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Schokoladenflocken (liegen der Backm. bei) unterrühren. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in die Förmchen verteilen. Backblech mit den Förmchen in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

Kuchen in den Förmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Verzieren:

Kuchenglasur im Becher nach Packungsanleitung im Wasserbad schmelzen. Kleine Kuchen vorsichtig aus den Förmchen lösen und längs halbieren. Jedes Stück bis von der kurzen Seite etwa zur Hälfte in die Glasur tauchen, am Becherrand abstreifen und auf einen Bogen Backpapier legen. Sofort mit Dekor Kreation bestreuen und Glasur fest werden lassen. Zuletzt in jeden Lollie vorsichtig einen Eisstiel stecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne die Glasur und Dekoration sind die Kuchlein einfriergeeignet.
- Für "Jungs-Lollies" verwenden Sie Dekor Kreation Blau.