


Kuchenlollis

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Min.**Zutaten:**

1 Dr. Oetker fertiger Schoko Flockina

etwa 5 EL Eierlikör (60 ml)

etwa 125 g Dr. Oetker Kuchenglasur Dunkel

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Feine Dekorblüten

Außerdem:

12 Holzspieße

1 Vorbereiten:

Kuchen in grobe Stücke schneiden, dann in einer Rührschüssel grob zerbröseln.

2 Zubereiten:

Kuchen und Eierlikör mit einem Mixer (Rührstäbe) erst auf niedrigster, dann auf mittlerer Stufe zu einer feuchten Masse verrühren. Mit den Händen 12 gleich große Kugeln formen. Glasur nach Packungsanleitung erwärmen 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 und auf ein mit Backpapier belegtes Brett legen. Sofort Dekorblüten anlegen. Überzogene Kugeln einmal umsetzen. Mit den weiteren Kugeln genauso verfahren. **Hinweis:** Wenn die Glasur fest wird, kann diese wieder erwärmt werden. Kugeln bis zum Verzehr im Kühlschrank lagern.

Tipps aus der Versuchsküche

- Kuchenlollis können etwa 2 Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Anstelle von Eierlikör können Sie auch Orangensaft nehmen.