Ölz Winterkuchen Orange Weihnachtsbäume mit Schokolade

Winterliche Kuchen-Kreation – Schokoladige Weihnachtsbäume für 4 Portionen

Zutaten
1 Ölz Winter Kuchen Orange
weiße Schokolade
grüne Lebensmittelfarbe
Zum Dekorieren: Zuckerguss, Zuckerperlen, Zuckersterne, Streusel, ...
Holzstiele

Zubereitungszeit
10 min

1. Schokolade vorbereiten:
Weiße Schokolade im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen und mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben.

2. Kuchen zuschneiden:
Den Ölz Winterkuchen Orange in fingerdicke Scheiben schneiden. Aus jeder Scheibe ein Dreieck schneiden, um die Form eines Weihnachtsbaums zu erhalten.

3. Stiel einsetzen:
Einen Holzstiel oder Lollipop-Stiel in jedes Kuchendreieck stecken, damit der Baum festgehalten werden kann.

4. Kuchenbäume glasieren:
Die Kuchendreiecke in die geschmolzene grüne Schokolade tauchen, sodass sie vollständig überzogen sind.

Dekorieren:
Die glasierten Kuchenstücke auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Zuckerguss, Zuckerperlen und weiteren Dekorationen wie Streuseln oder essbarem Glitzer verzieren.

Trocknen lassen:
Die Kuchenbäume vollständig trocknen lassen, bis die Schokolade fest ist.

Servieren:
Die fertigen Kuchenbäume sind ein süßer, festlicher Snack – perfekt für die Weihnachtszeit!