



Ölz Winterkuchen Orange Weihnachtsbäume mit Schokolade

Winterliche Kuchen-Kreation – Schokoladige Weihnachtsbäume für 4 Portionen



1. Weiße Schokolade schmelzen und mit Lebensmittelfarbe grün einfärben.
2. Ölz Winterkuchen Orange in fingerdicke Scheiben schneiden und ein Dreieck schneiden.
3. Stiel in Kuchenteile stecken und in geschmolzene Schokolade tunken.
3. Kuchenstücke auf ein Backblech zum Trocknen legen. Mit Zuckerguss, Zuckerperlen & weiteren Dekorationen verzieren.

Zutaten

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

Zubereitungszeit

10 min