

Elch-Lollis

ca. 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Masse:

350 g fertiger Marmorkuchen
(Handelsware)
3 EL Orangensaft

Zum Aufspießen:

12 Holzspieße
Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao

Zum Verzieren:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao (1 Becher)
Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß mit
Vanille-Geschmack
Dr. Oetker Streudekor nach Wahl

1 Masse:

Für die Masse den Kuchen in grobe Stücke schneiden und in einer Rührschüssel grob zerbröseln. Den Orangensaft dazugeben und mit den Händen verkneten.

Aus der Masse 12 gleich große Kugeln formen. Die Holzspieße in Glasur tunken und in die Kugeln stecken. Die Kugeln ca. 1/2 Std. kalt stellen.

2 Zum Verzieren:

Etwas von der Glasur in ein Spritztütchen geben. 24 kleine Geweihe auf Backpapier spritzen und fest werden lassen.

Die vorbereiteten Kugeln in Glasur tunken und fest werden lassen. Für das Geweih mit einem spitzen angewärmten Messer 2 Einschnitte auf der Kugeloberseite (Abb.) vornehmen und die Geweihe vorsichtig einschieben. Zum Aushärten die Lollis in mit Zucker gefüllte Gläser stellen.





Dr. Oetker Österreich

Die weiße Glasur in ein Spritztütchen geben und Augen aufspritzen. Den Streudekor mit etwas Glasur als Nasen ankleben.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33