

Elch-Lollis

Süße kleine Marmor-Kuchenlollis am Stiel für Kinder in der Adventszeit

etwa 12 Stück  Etwas Übung erforderlich  60 Minuten



Zutaten:

Elch-Lollis

Zutaten:

1 Dr. Oetker fertiger Marmorkuchen
3 EL Orangensaft

Außerdem:

etwa 12 Holzspieße oder Schaschlikspieße,
Lollistiele

Zum Verzieren:

125 g Dr. Oetker Kuchenglasur Dunkel (Becher)
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß
Dr. Oetker Gebäckschmuck

1 Vorbereiten:

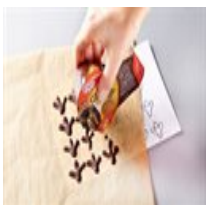
Kuchen in grobe Stücke schneiden, dann in einer Rührschüssel grob zerbröseln.

2 Zubereiten:

Kuchen und Orangensaft mit einem Mixer (Rührstäbe) erst auf niedrigster, dann auf mittlerer Stufe zu einer feuchten Masse verrühren. Mit den Händen 12 gleich große Kugeln formen, Holzspieße einstecken.

3 Verzieren:

Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Schablone kopieren oder abpausen und ausschneiden. Vom Becher eine kleine Ecke abschneiden und 24 Geweihe nach Schablone auf Backpapier spritzen (Abb. 1) und fest werden lassen. Deckel vom Becher abziehen, die Lollikugel in die Glasur tauchen und abstreifen. Evtl. die Glasur mit Hilfe eines Teelöffels über die Kugeln geben.



Für das Geweih mit einem spitzen Messer 2 Einschnitte auf der Kugeloberseite (Abb. 2) vornehmen, Geweihe vorsichtig einschieben. Zum Aushärten die Lollis in Zucker gefüllte Gläser stellen oder auf ein mit Backpapier belegtes Brett legen. Mit der Zuckerschrift Augen aufspritzen, Gebäckschmuckkugeln mit der Zuckerschrift als Nase ansetzen.



- Anlage: Schablone

- Gut gekühlt kann man die Elch-Lollis etwa 1 Woche aufbewahren.

	PRO PORTION	PRO 100 G / ML
Energie	867 kJ 207 kcal	1884 kJ 450 kcal
Fett	11,99 g	26,07 g
Ges. Fettsäuren	7,56 g	16,43 g
Kohlenhydrate	22,80 g	49,57 g
Zucker	16,23 g	35,29 g
Eiweiß	1,87 g	4,06 g
Salz	0,00 g	0,00 g