

Rezept :: Lollis

Fruchtig-süß oder echt karamellig - lecker!

Das nächste Picknick und die nächste Kinderparty kommen bestimmt. Da und auch bei einem Lollimarkt in der Schule gehen diese Lutscher hier ratzfatz weg. Die Klassenkasse freut sich und der Aufwand hält sich in Grenzen.

Man braucht:

- Zahnstocher aus Holz
- Bonbons nach Geschmack und Belieben:
Orangen-, Zitronen-, Kirsch-, Apfel-, Pfirsich-, Waldfrucht- oder Karamellbonbons.
Wichtig hierbei: Sie sollten keine flüssige Füllung haben!
Für kleine Lollis reicht jeweils ein Bonbon,
für die zweifarbigen, größeren braucht man je Lolli zwei Bonbons.



foto :: muth

So geht's:

Den Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Backpapier auf ein Backblech legen.

Mit etwas Abstand - denn die Bonbons laufen auseinander - je einen Bonbon aufs Blech legen oder zwei ganz dicht zusammen. Es sieht auch schön aus, wenn man zwei verschiedene Farben nebeneinander legt.

Das Blech in den Ofen schieben und etwa 5 Minuten warten. Am besten nicht zu weit vom Backofen weggehen, da die Bonbons relativ schnell schmelzen.

Sobald sie komplett geschmolzen sind, das Blech mit dicken Topflappen aus dem Ofen nehmen, auf einem Untersetzer abstellen und fix in jeden Lolli einen Zahnstocher liegend hineindrücken. Nun müssen die Lollis nur noch abkühlen und dann kann man losschlecken.

Guten Appetit!