



Fruchtige Schokolade Lollipops

Zutaten:

Schokolade
Granatapfel Fruchtaufstrich mit
Kernen

Zuckerdekor
Holzspieße

Zubereitung:

Für die fruchtigen Schokolade Lollipops könnt ihr eure Lieblingsschokolade im Wasserbad schmelzen. Achtung, Schokolade darf nie zu heiß verarbeitet werden, da sie sonst weiß wird. Sorgt dafür, dass sie vor dem Verarbeiten auf ungefähr 30 - 40 °C abkühlt.

Man kann sich gerne Herzen auf ein Backpapier vorzeichnen oder es freihändig probieren. Malt nun mit Hilfe eines Löffels die Kontur der Herzen auf das Backpapier. Drückt vorsichtig einen Holzspieß in den Spitz der Herzen und gebt noch einmal eine Schicht Schokolade darüber, denn der Lolli muss eher dicker werden, damit der Holzspies nicht herausbricht.

Gebt nun einen ordentlichen Klecks Granatapfel Fruchtaufstrich in die Mitte der Herzen und verrührt ihn mit Hilfe einer Gabel so mit der Schokolade, dass man zwar den Fruchtaufstrich noch gut sehen kann, aber auch genug Schokolade dabei ist, dass der Fruchtaufstrich mit dem Lolli verbunden ist.

Wer will kann nun alles mit Zuckerdekor wie Streusel, Zuckerperlen etc. verzieren und gut austrocknen lassen. Sobald die Schokolade komplett getrocknet ist, könnt ihr die Lollis vom Backpapier lösen und mit Schleifen und Cellophanpapier verpacken. So eignet sie sich auch perfekt als kleine Aufmerksamkeit für Freundinnen, ArbeitskollegInnen oder Schulkameraden.