

Fruchtlollis

Hallo, ihr kleinen Feinschmecker,

So, jetzt sind wir schon beim vierten Rezept des Kalenders ;-)

Für dieses Rezept machen wir Apfel- und Bananenlollis, die mit Schokolade überzogen und auf verschiedene Arten dekoriert werden.



Um diese Fruchtlollis herzustellen, benötigt ihr:

- 1 Banane
- 2 Äpfel
- 170g Milkschokolade
- Eisstiele
- Zuckeraugen
- Bunte Streusel aus Zucker
- Mini-Marshmallows

Und so wird's gemacht

Schneidet zu Beginn eine Banane in etwa **2 cm grosse Scheiben**.

Steckt die Eisstiele in die Bananenscheiben.

Schneidet anschliessend die beiden **Äpfel in ca. 1,5 cm dicke Scheiben**, entfernt mit einem runden Ausstecher die Mitte des Apfels.

Schneidet mit einem Messer eine kleine Kerbe, damit ihr die Eisstiele leichter hineinstecken könnt

Schmelzt **170g Schokolade** in der Mikrowelle bei **600Watt für 1 Minute**.

Rührt es gut um, damit alle Schokoladenstücke gut geschmolzen sind.

Beginnt mit den Äpfeln, taucht **1/3 der Äpfel** bis zur Hälfte ein und legt sie anschliessend auf ein Backpapier.

Lege zwei Zuckeraugen auf die Schokolade.

Taucht den Rest der Äpfel vollständig in die geschmolzene Schokolade. Bestreut die eine Hälfte mit bunten Streuseln und die andere Hälfte mit Mini-Marshmallows.

Macht das gleiche mit den Bananen. Ich empfehle euch, den Rest der Schokolade in einen Becher zu giessen, dann ist es einfacher, sie mit Schokolade zu überziehen.

Verziert die Bananen wie die Äpfel mit den Zuckeraugen, den Streuseln und den Mini-Marshmallows.

Die Lollis sind fertig. Stellt sie für etwa **20 Minuten in den Kühlschrank**, damit die Schokolade hart wird.

So, jetzt könnt ihr sie endlich verkosten. :-P

Wir wünschen euch viel Spass bei der Herstellung, das Cakelicious-Team

