

Apfel - Lollis

Zutaten für 10 Lollis:

3 Grüne Äpfel

3 Rote Äpfel

1 Zitrone

100g Vollmilch-Kuvertüre

100g Zartbitter-Kuvertüre

100g beliebige Streusel

Beliebige Ausstechformen

Holzspieße

Zubereitung

Als erstes müssen die Äpfel gewaschen werden und anschließend in ca. 1cm dicke Scheiben geschnitten werden. Das Gehäuse mit kleinen Ausstechformen (z.B. Herz oder Stern) ausstechen. Damit die Äpfel nicht direkt braun werden beträufelt diese mit ein wenig Zitrone.

Kuvertüren getrennt voneinander schmelzen. Die Apfelscheiben einzeln auf Holzspieße aufspießen.

Die obere Hälfte der Äpfel in die flüssige Kuvertüre (Vollmilch oder Zartbitter) tunken und anschließend mit Streuseln deiner Wahl bestreuen.