

Hier und heute



Schokoladen-Lollis

Sternekoche Marcel Kokot zaubert lustige Schokoladen-Lollis, die Groß und Klein Freude machen. Sie eignen sich mit entsprechender Deko wunderbar für Ostern.

Das Rezept

von Marcel Kokot für 10 bis 15 Lollis

Zutaten

- 200 g hochwertige Kuvertüre (Zartbitter, Vollmilch oder weiße Schokolade – je nach Geschmack)
- Deko z.B. Zuckerstreusel, gefriergetrocknete Früchte, gehackte Nüsse, Krokant, Mini-Marshmallows, essbares Glitzer etc.

Utensilien

- Lollistiele (Holz oder Plastik, gibts im Bastelladen oder online)
- Backpapier oder Silikonmatte
- evtl. einen Spritzbeutel oder Löffel
- kleines Glas oder Löffel zum Portionieren

Zubereitung

Am besten eignet sich Kuvertüre, weil sie einen höheren Kakaobutteranteil hat und schön glänzt, wenn man sie richtig temperiert.

Man kann auch hochwertige Tafelschokolade verwenden, aber je besser die Qualität, desto feiner der Lolli.

Empfehlung

Für Kinder am besten Vollmilchschokolade oder weiße Schokolade verwenden. Für Erwachsene Zartbitter mit 60 bis 70 Prozent Kakaoanteil.

Zubereitung

Die Kuvertüre klein hacken und zwei Drittel davon über dem Wasserbad bei niedriger Hitze schmelzen. Sobald sie geschmolzen ist, das restliche Drittel einrühren – so kühlt man sie gleichzeitig etwas ab (das nennt man „Impfen“, um den Glanz zu bewahren).

Variante A: Ohne spezielle Form

Backpapier auf ein Blech legen. Mit einem Löffel Kreise aus Schokolade auf das Papier geben (ca. 5 cm Durchmesser). Sofort einen Lollistiel hineindrücken (ca. 1/3 im Kreis versenken). Jetzt kann dekoriert werden!

Variante B: Mit österlicher Silikonform Oster-Form

Es gibt spezielle Lolli-Formen mit kleinen Mulden und einer Einkerbung für den Stiel.

Schokolade hier einfüllen, glattstreichen, dekorieren und kaltstellen.

Jetzt die Deko nach Lust und Laune auf die noch weiche Schokolade streuen.

Zum Schluss die Lollis für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank oder ein bis zwei Stunden bei Raumtemperatur fest werden lassen.