Rezept

Schoko-Lollis

Ein Rezept von Schoko-Lollis, am 29.04.2024

Zutaten

- **25 g** Zucker
- **20 g** Pinienkerne
- **30 g** getrocknete Sauerkirschen
- **20 g** Pistazien
- Thermometer
- **50** geröstete Haselnusskerne
- einige Tropfen Walnussöl
- **300 g** Vollmilchkuvertüre
- **10** Stiele (Spezialversand)
- Einwegspritzbeutel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Zucker mit 20 g Wasser aufkochen. Die Haselnusskerne dazugeben und kochen, bis der Zucker karamellisiert. Einige Tropfen Walnussöl unterrühren. Die Haselnusskerne auf Backpapier geben und noch heiß voneinander trennen.

2. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett vorsichtig goldbraun rösten, auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Die getrockneten Kirschen halbieren.

3. Die Kuvertüre hacken, auf dem Wasserbad schmelzen und temperieren. Kuvertüre in einen Einwegspritzbeutel geben (Spitze abschneiden) und 10 große Punkte von 1 cm Durchmesser mit je 10 cm Abstand voneinander auf Backpapier spritzen. Die Stielenden in die noch weichen Kuvertürepunkte drücken und fest werden lassen.

4. Die übrig gebliebene Kuvertüre wieder hacken, schmelzen und temperieren. Mithilfe des Spritzbeutels auf die Stielenden spritzen, sodass Lollies mit etwa 5 cm Durchmesser entstehen. Haselnüsse, Sauerkirschen, Pistazien und Pinienkerne dekorativ auf der Kuvertüre verteilen und etwas festdrücken. Die Lollis an einem kühlen Ort, jedoch nicht im Kühlschrank, ca. 2 Std. fest werden lassen.