

Popcorn-Lollis



Zutaten

200 g weiße Kuvertüre
200 g Zartbitter-Kuvertüre
15 g Kokosöl
100 g Karamell-Popcorn oder gezuckertes
Popcorn (Fertigprodukt)
15 g bunter fruchtiger Knusper-Puffreis
mit Mais
2 EL bunter Knusperperlen
2 EL Kokosraspel oder ½ TL getrocknete
Chiliflocken
12 extradicke Lollistiele
12 Bändchen



© Fotostudio Diercks

1. Für die Popcorn-Masse weiße Kuvertüre in kleine Stückchen hacken, mit 8 g Kokosöl in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Zartbitter-Kuvertüre mit dem restlichen Kokosöl auf die gleiche Weise schmelzen.
2. Unter beide Kuvertüren jeweils 50 g Popcorn und nach Belieben Knusper-Puffreis rühren. So lange rühren, bis Popcorn und Puffreis rundherum mit Kuvertüre überzogen sind.
3. Von der Popcorn-Masse jeweils 1 Esslöffel auf das Backblech (mit Backpapier belegt) geben und kreisförmig verteilen. 1 Lollistiel auf die Popcorn-Masse legen und das Stielende am Backblechrand ablegen, sodass der Stiel nicht absinkt. Dann 1 weiteren Esslöffel Popcorn-Masse darauf verteilen (auch auf dem Stiel). Den Lolli mit Knusperperlen oder Kokosraspeln oder mit Chiliflocken bestreuen.



4. Aus der restlichen Masse auf die gleiche Weise Popcorn-Lollis zubereiten. Die Popcorn-Lollis etwa 5 Minuten in den Kühlschrank stellen.

5. Zum Verpacken die Lollis in Zellophantüten packen und diese mit einem hübschen Bändchen schließen.

6. Die Popcorn-Lollis sind in den Tütchen bei Zimmertemperatur etwa 6 Tage haltbar. Auch mit Fleur de Sel oder einigen Schokoflocken bestreut, kommen die Popcorn-Lollis sicher gut an.



Mehr Rezepte in:
„Das große Buch der Backtrends“

