Kiwi-Lollies mit Schokoguss

Das wird der Hit auf jedem Kindergeburtstag. Mit diesem leckeren Rezept für Kiwi-Lollies mit Schokoguss vereinen Sie Vitamine mit Süßem!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 1 min

Gesamtzeit: 11 min



Zutaten

4 Stk.	Kiwi
120 g	Schokolade

Zubereitung

1. Für die Kiwi-Lollies mit Schokoguss zuerst die Schokolade in ein Mikrowellen geeignetes Gefäß geben. Dabei bitte darauf achten, dass dieses tief ist und vor allem frei von Fetten und Feuchtigkeit. Nun die Schokolade auf höchster Stufe 30 Sekunden schmelzen.

2. Die Schale aus der Mikrowelle nehmen, mit einem Esslöffel umrühren und abermals 30 Sekunden auf höchster Stufe schmelzen lassen. Die Schokolade darf jedoch nicht kochen oder anbrennen, dann wird sie bitter.

3. Während die Schokolade schmilzt die Kiwi schälen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Diese Scheiben dann auf einen Eis-Stiel oder dickere Schaschlikspieße aufspießen, sodass sie wie ein Lolli aussehen.

4. Diese Lollies dann in die geschmolzene Schokolade tauchen. Am besten ein paar der Lollies komplett mit Schokolade überziehen und andere nur zur Hälfte. Die Lollies aufspießen, damit sie trocknen können und dann genießen.

Tipp

Leckere Kiwi-Lollies mit Schokoguss können je nach Belieben mit dunkler oder heller Schokolade überzogen werden. Je hochwertiger die Schokolade desto leckerer. Gerne kann man auf den Überzug noch Streusel geben. Der eigenen Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.