

Leckere Fruchtelollies

Ein ebenso einfaches wie süßes Rezept: Leckere Fruchtelollies sind auch ein tolles Mitbringsel für liebe Freunde.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

120 g	Zucker
250 g	Schokolade
120 g	Zucker (braunen)
40 g	Kokosraspeln
40 g	Pistazien
4 Stk.	Erdbeeren
4 Stk.	Physalis

Zubereitung

1. Für leckere Fruchtelollies ein hohes Glas abwechselnd mit weißem und braunem Zucker füllen. Einen kleinen Topf mit Wasser erhitzen und die Schokolade in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen lassen.
2. Erdbeeren und Physalis vorsichtig waschen und einzeln auf Holzspieße stecken. Die Früchte zu 3/4 in die Schokolade eintauchen und nach Belieben in Kokosraspeln oder gehackten Pistazien wälzen. Trocknen lassen und in das mit Zucker gefüllte Glas stecken.

Tipp

Natürlich können leckere Fruchtelollies auch mit anderen Früchten wie z.B. Weintrauben zubereitet werden, bei der Gestaltung sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.