

## Bunte Apfel-Lollis

Für das Karnevals- oder Faschingsbuffet schokolieren wir Früchte – und zwar Apfelspalten. Unsere Schokofrüchte werden dann auf einen Eisstiel gepiekt und werden so – eins, zwei, drei - zu süßen Apfel-Lollis. Einfach lecker.



### Schritt 1

Die Äpfel schneiden und eine Zitrone ausdrücken. Die Apfelschiffchen mit dem Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

Schokolade klein hacken. 80 ml Sahne in einem Topf kurz erhitzen und vom Herd nehmen. Die gehackte Schokolade zur Sahne geben und schmelzen lassen.



### Schritt 2

Die Apfelschiffchen dann an einer Spitze mit einem Küchenpapier trocken tupfen.



### Schritt 3

Die Apfelschiffchen in die Schokolade tauchen.



### Schritt 4

Die Äpfel mit Streuseln, Krokant oder Nüssen bestreuen und zum Trocknen beispielsweise auf ein Backpapier legen.



### Schritt 5

Nun noch die Eisstiele in die Apfel-Lollis stecken und wegnaschen.

### Das brauchst du:

- 2 Äpfel
- 1 Zitrone
- 150 g Vollmilchschokolade
- 80 ml Sahne
- Zuckerstreusel
- Krokant oder gehackte Nüsse
- Eisstiele

### Buchtipp:



Ein fröhliches und knallbuntes Bilderbuch und ein großer Vorlesepaß für Kinder ab 4 Jahren