



Thedas Marshmallow-Pops

Für 30 Stück

1 Tüte Marshmallows
200g Schokolade
(schwarz, braun oder
weiß - je nach
Geschmack)
Papierstrohhalm

4-5 Tinkgläser als Halter
für die Lollies
Streusel usw. zum
Verzieren

Die Schokolade in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen.

In der Zeit die Strohhalm in der Mitte halbieren, das sind unsere Lolli-Stäbe. Auf jeden Lolli-Stab einen Marshmallow Stäbe und beiseite legen.

Wenn die Schokolade geschmolzen ist, die Lollies nur am oberen Drittel in die Schokolade tunken. Herausnehmen und zum Trocknen in eines der bereitstehenden Gläser stellen. Mit den übrigen Lollies ebenso verfahren.

Nun werden die Lollies noch verziert. Dazu sollte die Schokolade noch nicht ganz erkaltet sein, besser halten aber die Streusel usw., wenn die Schokolade nicht mehr ganz so flüssig ist. Nach Herzenslust darfst du nun jeden einzelnen Lollie zu einem kleinen Kunstwerk machen.

Ich wünsche dir viel Spaß bei deiner Geburtstagsfeier, lasst euch die Lollies schmecken, bei mir sind die immer als erstes weg.