

Schoko-Haselnuss-Lollis mit Apfel-Schoko-Dip

Für zwei Personen

Für die Lollis:

1 Pck. eiskalter, rechteckiger Blätterteig 50 g gehackte Haselnüsse 3 EL Schokoladenpulver
1 EL Sonnenblumenöl

Für den Apfel-Schoko-Dip:

1 süßer Apfel 50 g weiße Schokolade 100-150 ml Sahne
1 EL Bourbon-Vanillezucker

Für die Garnitur:

125 g rosa Candymelt Glitzerspray oder Puder

Für die Lollis:

Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen.

Blätterteig ausrollen und mit wenig Öl bepinseln. Darüber gleichmäßig das Schokoladenpulver streuen. Von der kurzen Kante einrollen, sodass die Rolle kompakt, aber nicht festgedrückt ist. Gehackte Haselnüsse auf ein Brett geben und verteilen. Teigrolle darin wälzen, sodass eine Art Mantel entsteht. Nun in 1-1,5 cm breite Röllchen schneiden und auf einem mit Backpapier belegtem Blech auslegen. Das Blech in den heißen Ofen schieben und dann den Ofen sofort auf 210 Grad herunterstellen. Lollis für 10 Minuten goldbraun backen. Falls sie noch etwas teigig sein sollten, Ofen auf 160 Grad herunterstellen und 2-4 Minuten weiterbacken. Aus dem Ofen nehmen und auf ein kaltes Backblech geben. Sofort auf Holzspieße einstecken.

Für den Apfel-Schoko-Dip:

Apfel mit einer Reibe fein reiben und mit Schokolade, Vanillezucker und Sahne in einem Topf auf dem Herd erwärmen bis die Schokolade geschmolzen ist. Fein pürieren und je nach Geschmack mit etwas Zimt verfeinern. Dip in einem Schälchen anrichten.

Für die Garnitur:

Candymelt über einem Wasserbad bei niedriger Temperatur schmelzen.

Die abgekühlten Blätterteig-Lollis darin eintunken und am besten in Steckschaum stecken. Im Kühlschrank auskühlen lassen. Nach dem Abkühlen die Lollis mit Glitzer dekorieren.

Wenn die Sauce vor dem Servieren für 30 Minuten im Kühlschrank gekühlt wird, wird sie cremiger.

Die Lollis lassen sich auch in herzhafter Version zubereiten. Statt Schokoladenpulver kann auch Pesto verwendet werden.

Wer möchte kann in die Lollis auch Glücksbotschaften einbacken.

Meta Hildebrand am 27. Dezember 2024