



hr1-DOLCE VITA

Patrick Rosenthal

Wurm-Lollis

für 10 Lollis

ZUTATEN:

Für die Lollis:

120 g Zucker
60 ml Glukosesirup
¼ TL Zitronensäure
30 ml Wasser
beliebige Lebensmittelfarbe
50 g getrocknete Mehlwürmer

Außerdem:

10 Cake-Pop-Stiele (oder Lutscherstiele)

ZUBEREITUNG

Zucker, Glukose, Zitronensäure, Wasser und Lebensmittelfarbe in einen Topf geben, verrühren und bei mittlerer Hitze unter Rühren 6-8 Minuten köcheln lassen. Der Sirup ist fertig, wenn ein Tropfen davon in etwas Wasser sofort fest wird

Den Sirup dann in eine Lutscherform gießen oder 10 Kleckse auf ein Backpapier setzen. Jeweils 1 Stiel hineinstecken und Mehlwürmer in die Masse drücken. Lollis abkühlen lassen.

Rezept aus dem Buch:

Patrick Rosenthal

Süßes oder Saures – Das Halloween-Kochbuch: 70 unheimlich leckere Partyrezepte

Riva Verlag

ISBN 978-3742313836