

Liebe Kinder,  
vielleicht habt Ihr auch Lust auf einen Lolli. Diese kann man auch selber machen. Ich hab sechs verschiedene Rezepte gefunden. Da ist bestimmt für jeden etwas dabei. Probiert es einfach aus.

## Lolli-Rezepte

**Schlecken? Knabbern? Lutschen? Knuspern? Geht alles, mit diesen sechs Lolli-Rezepten zum Selbermachen!**

### Vorbereitung:

Für fast alle Rezepte benötigt ihr Schaschlikspieße. Allerdings müssen die nicht so lang sein, wie sie in der Packung stecken: Halbiert sie vorab auf Lollistiellänge.

### Rezept: Fruchtige Obstlollis

#### Ihr braucht:

- Früchte (z.B. Wassermelonen oder Kiwis)
  - Ausstechförmchen
  - Schaschlikspieße
1. Schneidet das Obst in bis zu zwei Zentimeter dicke Scheiben. Bei der Wassermelone lasst ihr euch am besten von einem Erwachsenen helfen.
  2. Stecht mit den Förmchen Figuren aus den Scheiben wie Plätzchen aus Teig.
  3. Pikst die Spieße in den Rand der Melonenherzen und Kiwisterne – fertig!



**TIPP:** Werft die Obstreste, die beim Ausstechen übrig bleiben, nicht einfach weg. Wenn ihr sie nicht ohnehin gleich vernascht, könnt ihr daraus einen Obstsalat schnippeln.

## Rezept: Eisige Joghurtlutscher



### Ihr braucht:

- Eiswürfelform
- Holzstiele
- Fruchtjoghurt
- Heidelbeeren

1. Wascht die Heidelbeeren gründlich ab.
2. Füllt dann den Joghurt in die einzelnen Fächer der Eiswürfelform und gebt eine oder zwei Beeren dazu.
3. Steckt in jedes Fach einen Holzstiel und stellt die Form so für mindestens zwei Stunden ins Gefrierfach.

## Rezept: Weiche Kekskugeln



### Ihr braucht:

- 250 g dunkle Creme-Cookies
- 100 g Frischkäse
- bunte Zuckerstreusel oder Zuckerperlen
- Schaschlikspieße

1. Zerkrümelt die Cookies mit einem Mixer, bis sie ganz fein sind. Mischt den Frischkäsedarunter, bis ihr eine gleichmäßige Masse habt. Stellt sie für zehn Minuten in den Kühlschrank.
2. Rollt mit den Händen Lollikugeln aus der Masse – es werden etwa 25 Stück. Gebt die Zuckerstreusel oder -perlen in ein Schälchen und wälzt die Kugeln darin, bis sie rundherum bunt sind.
3. Spießt die Kugeln auf und stellt sie für mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank.

**TIPP:** Wer mag, verziert die Lollis nicht mit Streuseln, sondern hüllt sie in Schokolade. Erhitzt dazu etwa 100 g Kuvertüre im Wasserbad. Tunkt die Cookie-Lollis nach dem Abkühlen dann in die flüssige Glasur. Lasst sie kurz abtropfen. Zum Trocknen pikst ihr sie am besten in einen Eierkarton.

## Rezept: Knackige Schokokringel



### Ihr braucht:

- 100 g Kuvertüre
  - Zuckerstreusel oder -perlen
  - Schaschlikspieße
  - Backpapier
  - Spritzbeutel (*reicht je nach Größe für rund 15 Stück*)
1. Legt ein Stück Backpapier aus. Erhitzt die Kuvertüre im Wasserbad. Sobald sie geschmolzen ist, gebt sie mit einem Löffel in den Spritzbeutel.
  2. Kringelt mit dem Spritzbeutel nun die Lollis auf das Backpapier. Legt einen Spieß als Stiel hinein und kleckst für den besseren Halt noch mal Schokolade darüber. Achtung: Verbrennt euch an der heißen Schokolade im Spritzbeutel nicht die Finger!
  3. Wiederholt das Ganze, bis der Beutel leer ist. Verziert die Lollis mit Streuseln und Perlen und lasst sie auskühlen. Löst sie dann vorsichtig vom Papier.

## Rezept: Sirupschlecker



### Ihr braucht:

- 500 g Zucker
- 15 EL Waldmeistersirup
- 1 TL Zitronensäure
- Backpapier
- Schaschlikspieße
- etwas Öl (*für etwa 40 Stück*)

1. Füllt kaltes Wasser in einen großen Topf und stellt ihn beiseite. Legt zudem mehrere Stück Backpapier aus.
2. Gebt Zucker und Sirup in einen kleinen Topf (dieser muss später in den großen passen). Kocht die Mischung auf. Dabei müsst ihr ständig rühren, damit der Zucker nicht am Boden verklumpt.
3. Beginnt der Zucker braun zu werden, nehmt ihr die Masse vom Herd und stellt sie vorsichtig in den großen Topf mit Wasser. Achtet darauf, dass kein Wasser in die Zuckermasse spritzt.
4. Jetzt müsst ihr ganz schnell arbeiten, weil die Masse fix fest wird: Kleckst sie portionsweise auf das Backpapier, am besten geht das mit geölten Teelöffeln. Legt in jeden Klecks einen Schaschlikspieß.
5. Die Lollis müsst ihr gut abkühlen lassen. Sobald sie fest sind, könnt ihr sie vom Backpapier nehmen und wegschlecken.

**TIPP:** Die Masse wird wirklich sehr schnell fest und verklebt auch Topf und Löffel! Füllt nach getaner Arbeit heißes Wasser in den Topf, damit sich die angetrockneten Reste wieder lösen, und legt auch die benutzten Löffel hinein.

## Rezept: Käsekracher



### Ihr braucht:

- Parmesankäse
- Ausstechförmchen
- Backpapier
- Schaschlikspieße

1. Legt verschiedene Ausstechförmchen auf einem mit Backpapier belegten Backblech aus.
2. Reibt so viel Parmesankäse, dass ihr alle Förmchen damit füllen könnt – denn genau das macht ihr jetzt.
3. Heizt den Backofen auf 150 Grad Celsius vor. Schiebt derweil die Schaschlikspieße unter den Kanten der Förmchen vorsichtig in den Käse.
4. Lasst den Käse etwa zehn Minuten lang im Ofen schmelzen und danach gut auskühlen. Drückt die Lollis aus den Förmchen. Achtung: Dabei können diese leicht zerbrechen!

**TIPP:** Die Ausstechförmchen liegen ganz unten in der Weihnachtskiste? Dann portioniert ein paar Käsehäufchen mit einem Teelöffel aufs Backpapier und schiebt die Spieße dort hinein.

Quelle:

<https://www.geo.de/geolino/kinderrezepte/788-rtkl-suessigkeiten-lolli-rezepte>