

Läck, was für Lollipops!

Für 4 Lollis ca. 90 g harte Bonbons in verschiedenen Geschmacksrichtungen (z. B. Pfefferminze, Caramel, Frucht) einzeln im Cutter fein mahlen. Das Pulver kreisförmig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streuen. Je ein Holzstäbchen bis zur Mitte hineinlegen. In der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens ca. 2–3 Min. schmelzen, bis das Pulver flüssig geworden ist. Herausnehmen, auf dem Blech auskühlen, bis die Lollies hart geworden sind.

