

PRINTEN-LOLLIS



WUSSTEN SIE SCHON?

Zu 100 Prozent naturbelassen trocknen **CALIFORNIA RAISINS** drei bis vier Wochen unter der kalifornischen Sonne und erhalten so ihren ganz besonderen Geschmack: ausgewogen, nicht zu süß und leicht karamellig. Schon eine Handvoll **CALIFORNIA RAISINS** entspricht einer Portion (25 g) Obst!

Weitere Rezepte finden Sie unter
www.californiaraisins.de



PRINTEN-LOLLIS

von **Andrea Schirmaier-Huber**

exklusiv entwickelt für CALIFORNIA RAISINS

Zutaten für ca. 15 Stück:

- 190 g Zuckerrübensirup
- 60 g Honig
- 50 g Butter
- 50 g kalifornische Rosinen
- 50 g brauner Kandiszucker
- 50 g Rohrzucker
- 2 1/2 Tl Lebkuchenmischung
- Gewürz
- 300 g Weizenmehl Type 550
- 3 Tl Backpulver

Dekor:

- Marzipan
- Lebensmittelfarbe rot
- Kakaopulver
- Zuckeraugen
- Zartbitterkuvertüre
- Kleine Brezeln



Zubereitung:

1. Zuckerrübensirup, Honig und Butter in einem Topf langsam erwärmen, bis alles aufgelöst ist.
2. Die Flüssigkeit etwas abkühlen lassen.
3. Rosinen fein hacken.
4. Die Flüssigkeit mit Kandiszucker, Rohrzucker, Gewürzen und Rosinen verrühren.
5. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und 2/3 der Mehlmischung nach und nach unterrühren.
6. Die restliche Mehlmischung mit den Händen unterkneten.
7. Den Teig ca. 1/2 cm dick ausrollen und Rechtecke daraus schneiden.
8. Die Rechtecke auf das Backblech legen, mit Milch bestreichen.
9. Bei 180 °C Ober-, Unterhitze je nach Größe 6–10 Minuten backen.
10. Danach auskühlen lassen.



Dekor:

1. Marzipan mit Kakao leicht braun färben und kleine Kugeln formen.
2. Marzipan für eine Kugel rot einfärben und kleine Kugeln formen.
3. Die Kuvertüre auflösen / temperieren und an den Unterseiten der Printen mit etwas Kuvertüre die Stile ankleben.
4. Die Brezeln halbieren.
5. Die Printe ganz in die Kuvertüre tauchen, sofort Augen und Nase auflegen.
6. Die Hörner aus Brezeln mit Kuvertüre auf der Rückseite befestigen.

