



Baumkuchen-Lollis

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Baumkuchen	1 St.
Schmelzschokolade, zartbitter	250 g
Zimt	
Kardamom, gemahlen	
Zuckerperlen	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf

1. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. Schokolade grob hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Gewürze nach und nach hinzufügen und abschmecken.

2. Baumkuchen in ca. 4 cm dicke Stücke schneiden. Jeweils ein Baumkuchenstück auf einen Holzstab ziehen, in die Schokolade tauchen und auf einem Backpapier abtropfen lassen. Mit Zuckerperlen verzieren, Baumkuchen-Lollis in eine Tasse gestellt abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	745 kcal
Kohlenhydrate	73 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	45 g