

Orangen-Lollis

Zubereitungsdauer: 30 min.

Portionen

Zutaten für 30 Stück.

Zutaten

500 g Zucker

200 ml Wasser

1 naturbelassene Orange und 2 naturbelassene Bitter-Orangen

1 St. Stäbchen aus Holz

Zubereitung

Die Schale der Orange fein abreiben, dann den Saft auspressen. Zucker, Wasser, Orangenschale und Saft zum Kochen bringen. Den Zuckersaft bei mittlerer Hitze kochen, bis er zähflüssig geworden ist (etwa 15 Minuten lang). Im Waschbecken den Topfboden einmal in kaltes Wasser tauchen, damit die Zuckermasse nicht weiter karamellisiert.

Mit einem Holzlöffel eine kleine Menge in eiskaltes Wasser tropfen, mit den Fingern entnehmen, wenn die Kügelchen fest sind, ist die Masse fertig. Ansonsten die Masse noch ein wenig weiter kochen lassen und erneut prüfen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, mit einem Esslöffel Kreise (5 cm Durchmesser) auf das Papier tropfen und ein wenig erkalten lassen, dann die Holzstäbe hineinstecken und komplett erkalten lassen.

Bevor der Zucker sich verfestigt, kann man den Lollis noch schnell einen dekorativen „Schnörkel“ verpassen.

Am besten im Kühlschrank aufbewahren.