

Apfel-Schocko-Lolli

Das brauchst du:

- Äpfel
- Zitrone
- Zitronenpresse
- Schneidbrett
- Scharfes Messer
- Ausstecher
- Pinsel
- Pommes frites Gabeln
- Schüssel
- Topf
- Vollmilchkovertüre
- Zuckerperlen



1. Schritt

Zuallererst müsst ihr die Äpfel waschen.



2. Schritt

Nachdem ihr die Äpfel gewaschen habt, presst ihr nun die Zitrone aus.



3. Schritt

Nun schneidet ihr den Apfel in Scheiben (kleiner Finger breit).



4. Schritt

Wenn dies erledigt ist, könnt ihr eine Form in den Apfel stanzen.



5. Schritt

Damit sich die Äpfel nicht so schnell braun färben, diese nun mit Zitronensaft bestreichen.



6. **Schritt**

Wenn dies erledigt ist, steckt man nun die Apfelscheiben auf die Pommee Gabeln.



7. **Schritt**

Nun wird die Schokolade im Wasserbad geschmolzen.



8. **Schritt**

Den Apfel nun zu 1/3 in die Schokolade tunken.



9. Schritt

Die Schokolade kurz etwas auskühlen lassen und anschließend mit den Zuckerperlen verzieren.



Fertig ist der Apfel-Schoko-Lolli!

