

Weißer Schokolollis mit süßer Butternutfüllung



Zutaten:

Für ca. 25 Lollis:

- 1 Butternutkürbis
- 500 g Zucker
- 1 Vanillestange
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 250 g weiße Schokolade, klein gehackt
- Zum Bestreuen: etwas Biozitroneabrieb oder Orangenabrieb, Zartbitterschokolade
- Holzspießchen



Zubereitung

Den Butternutkürbis schälen. Dann die Kerne mit einem Esslöffel lösen und entfernen. Das Kürbisfleisch erst in 1,5 cm Scheiben, dann in 3 cm Stücke schneiden.

In einen Topf 500 ml Wasser, 500 g Zucker, die Zimtstange, die Vanillestange und 1 Sternanis geben und aufkochen.

Die Kürbisstücke hinzugeben und 2 Minuten aufkochen lassen. Den Topf auf die Seite ziehen und komplett auskühlen lassen. 6 Stunden warten. Danach Kürbisstücke mit einem Sieblöffel herausfischen. Den Sud aufkochen. Die Kürbisstücke hinzugeben und 2 Minuten aufkochen lassen. Den Topf wieder auf die Seite ziehen und erneut komplett auskühlen lassen. Diesen Vorgang am nächsten Tag wiederholen. Kürbisstücke im Sud komplett auskühlen lassen. Die Kürbisstücke in ein Sieb geben (Sud auffangen) und abtropfen lassen. Auf Backpapier verteilen und im Backofen bei etwa 60°C (Umluft) 6 Stunden trocknen. Dabei einen Kochlöffel in die Ofentür klemmen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

250 g weiße Schokolade langsam über dem Wasserbad schmelzen.

Die Spieße mittig in die kandierten Kürbisstücke stecken. Die Spieße anschließend einzeln durch die Schokolade ziehen und auf Backpapier setzen. Mit Zitronenabrieb und gehackter Zartbitterschokolade bestreuen. Auskühlen lassen.

Nach dem Abkühlen in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Tipp: Den übrig gebliebenen Sirup kann man in einen winterlichen, weißen Glühwein zusammen mit eingelegten und beschwipsten Apfel- und Kürbisstücken geben. Das schmeckt sehr gut.

