

ERDBEER - MOJITO LOLLIPOPS

180g Frische Erdbeeren (oder gefroren)
130g Zucker
24g Agar Agar **ODER** 3 Blatt Gelatine
20g Frische Minze
1 Limette



- Zutaten vorbereitet zurecht legen
- Bei Verwendung von Gelatine bitte bei der Zubereitung auf die Packungsangaben achten!



- Erdbeeren pürieren & durch ein Sieb streichen (ergibt ca. 150 Gramm Fruchtpüree)
- Das Fruchtpüree, den Abrieb & Saft von einer Limette, Zucker & Agar Agar in einem Topf unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und mindestens 2 Minuten köcheln lassen



- Minze fein hacken
- Masse vom Herd nehmen und gehackte Minze hinzu geben
- Zügig in die Förmchen einfüllen und 2-3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen



- Die fertigen Lollipops aus dem Kühlschrank nehmen und auf Tellern, Servierplatten oder Gläsern ganz nach belieben servieren