

## Frankenstein lollies / Frankenstein lollipops



### De boodschappen

- 150 gram witte smeltchocolade
- 2 eetlepels slagroom
- 10 marshmallows
- lolliestokjes
- tubetje chocolade glazuur
- wat hagelslag, extra puur
- 1 eetlepel poedersuiker
- druppels water
- rode en groene voedingskleurstof

**Deze niet enge maar grappige Frankenstein hoofden smaken ook nog eens heel erg lekker!** Marshmallows bedekt met witte chocolade, dat is pas een traktatie!

### Zo maak je ze

Smelt de chocolade met de room au bain marie.

Roer 5 druppels groene kleurstof door de chocola.

Roer tot de chocola een mooi groen kleurtje heeft.

Doop de lolliestokjes in het groene chocolade-mengsel.

Steek de stokjes in de marshmallows en laat de chocola hard worden.

Doop dan de marshmallows in de chocolade en tik het teveel aan chocola af.

Steek de stokjes in een stuk fruit en laat de chocolade weer drogen.

**Doop de lollies in de hagelslag voordat de chocola helemaal droog is!**

Laat de hoofden nu heel goed drogen.

Teken met het tubetje glazuur ogen en mond op de hoofden.

Roer rood glazuur en teken een litteken op de hoofden.

Presenteer de lollies in een in zwart crêpepapier verpakte piepschuim krans.

Voor 'trick or treat' aan de deur kun je ze ook op een schaal leggen.

**Happy spooky Halloween!**

## Frankenstein lollies / Frankenstein lollipops



### Shopping list

- 150g white chocolate melts
- 2 tablespoons of double cream
- 10 marshmallows
- lollipop sticks
- small tube chocolate glaze
- some dark chocolate sprinkles
- 1 tablespoon icing sugar
- drops of water
- red and green food colouring

**These not scary but rather funny Frankenstein heads taste very yummy as well!**

Marshmallows covered in white chocolate, now that's what we call a treat!

### How to make the Frankenstein heads

Melt chocolate and cream au bain marie.

Stir 5 drops green food colouring into the chocolate.

Stir until the chocolate has a nice green colour.

Dip the lollipop sticks into the green chocolate mixture.

Press the sticks into the marshmallows, allow the chocolate to harden.

Dip the marshmallows into the chocolate and tap the excess off.

Press the sticks into a fruit and allow the chocolate to harden.

**Dip the top of the head in sprinkles before the chocolate has dried.**

Allow the heads to dry completely.

Draw eyes and mouth on the heads with the little icing tube.

Stir some red icing and use it to draw a scar on the heads.

Stick the lollipops in a styrofoam wreath wrapped in black crepe paper.

For 'trick or treat' you can also serve them on a platter.

**Happy spooky Halloween!**