

Zubereitung

1. Für den hellen Teig: 175 g Mehl, 1/2 TL Backpulver und 50 g Zucker in einer Schüssel mischen.



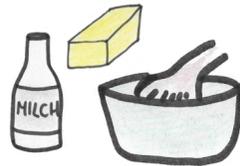
2. 125 g Butter in Stücken und 1 EL Milch dazugeben und alles zu einem Teig verkneten.



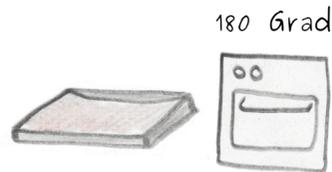
3. Für den dunklen Teig: 160 g Mehl, 1/2 TL Backpulver, 15 g Kakao und 50 g Zucker in der zweiten Schüssel mischen.



4. 125 g Butter in Stücken und 1 EL Milch dazugeben und alles zu einem Teig verkneten.



5. Blech mit Backpapier auslegen. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.



6. Den dunklen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf ein Rechteck von 10 mal 30 cm ausrollen.



7. Den hellen Teig zu einer 30 cm langen Schlange rollen.



8. Den dunklen Teig mit Milch bestreichen.



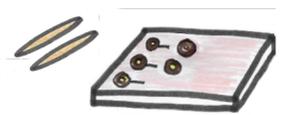
9. Den dunklen Teig um die helle Teigrolle wickeln.



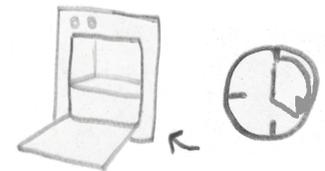
10. Die Rolle mit dem Messer in 30 ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.



11. Die Scheiben auf das Backblech legen und in jede Scheibe einen Stiel stecken.



12. Im Backofen ca. 20 Minuten backen bis die Lollis eine goldene Farbe haben.



13. Mit Topfhandschuhen aus dem Ofen nehmen.

