

Anleitung

Lolli — Labor

Lecker
UND VEGAN!

KOSMOS

ACHTUNG. Nicht geeignet für Kinder unter 8 Jahren. Benutzung unter Aufsicht von Erwachsenen. Lies die Anweisungen vor Gebrauch, befolge sie und halte sie nachschlagebereit. Bewahre das Set außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Inhalt

- 730348 Zucker-Glukosesirup-Zubereitung mit Pfirsichgeschmack, 100 g (3.53 oz.)
- 730347 Zucker-Glukosesirup-Zubereitung mit Erdbeergeschmack, 100 g (3.53 oz.)

Materialien für Lebensmittelkontakt (gekennzeichnet mit *):

- Gießform
- Dosierlöffel (25 ml)
- Lolli-Stiele (16 Stück)

Was du zusätzlich brauchst:

Kleiner Topf, Herd, Löffel mit langem Stiel, Backpapier, Blech, Schälchen, Eiswürfel, Topfuntersetzer, Topfhandschuhe, Schere.

Zutatenliste:

Zucker-Glukosesirup-Zubereitung mit Pfirsichgeschmack: Zucker, Glukosesirup, natürliches Aroma, Farbstoff (Beta-Carotin), Säuerungsmittel (Citronensäure).

Zucker-Glukosesirup-Zubereitung mit Erdbeergeschmack: Zucker, Glukosesirup, natürliches Aroma, schwarzes Karottensaftkonzentrat, Säuerungsmittel (Citronensäure).

Bei Fragen:
Hotline: +49 (0)711 / 2191-343
kosmos.de/servicecenter

Kennzeichnung von
Verpackungsmaterialien:
www.kosmos.de/disposal



— SICHERHEITSHINWEISE

ACHTUNG! Nicht für Kinder unter 3 Jahren geeignet. Erstickungsgefahr, da kleine Teile verschluckt oder eingeatmet werden können.

Verpackung und Anleitung aufbewahren, da sie wichtige Informationen enthalten.

— RATSCHLÄGE FÜR ÜBERWACHENDE ERWACHSENE

Liebe Eltern!

Fantastisch, wie einfache Alltagsreaktionen genutzt werden, um leckere Lollis herzustellen! Allerdings ist das Hantieren mit der Zucker-Masse auch nicht ganz ungefährlich. Ihr Kind wird nur Teilschritte dieser Anleitung selbst durchführen können. Andere Schritte müssen von Ihnen übernommen werden. Seien Sie sehr vorsichtig mit der heißen Zucker-Masse, lesen Sie die gesamte Anleitung mit Ihrem Kind und besprechen Sie die einzelnen Arbeitsschritte.

Begleiten Sie Ihr Kind bei der Lolli-Herstellung. Geben Sie ihm geeignete Küchengeräte, wie einen kleinen Kochtopf, zum Aufkochen der Lolli-Masse. Seien Sie bei allen Arbeitsschritten immer anwesend und übernehmen sie das Aufkochen und Einfüllen der heißen Zucker-Masse für Ihr Kind. Die klebrige Zucker-Masse wird beim Aufkochen am Herd über 140°C heiß, was zu Verbrennungen führen könnte. Außerdem muss die Masse im Anschluss zügig in die Form gegeben werden, da sie schnell aushärtet.

Die abgekühlten und in Backpapier eingeschlagenen Lollis bewahren Sie am besten in einer Kunststoffdose auf. Allerdings halten sie nicht so lange, wie Sie es von industriellen Produkten gewohnt sind. Innerhalb weniger Tage verzehren

Alle Teile bitte vor Verwendung von Hand warm spülen und anschließend gut abtrocknen. Sie sind nicht spülmaschinengeeignet und könnten sich verformen. Nach der Verwendung die Form gleich in Wasser einweichen und anschließend spülen. Wir empfehlen, dass Sie Ihr Kind auch beim gemeinsamen Spülen und Aufräumen betreuen.

Wählen Sie einen unempfindlichen Platz in der Küche mit ausreichend freier Arbeits- und Abstellfläche aus. Die bunten Zuckerzubereitungen färben schon in kleinen Mengen intensiv.

Bitte kontrollieren Sie die Zutatenliste der Lebensmittel-Pulver und die Rezepte der eigenen Kreationen für den Fall, dass Ihr Kind aufgrund einer Erkrankung, wie z. B. einer Allergie, Lebensmittelunverträglichkeit oder Diabetes, auf eine bestimmte Ernährung achten muss.

Viel Spaß beim Lollis-Gießen, Experimentieren und gemeinsamen Naschen!

— VORWEG EIN PAAR TOP-TIPPS FÜR LOLLI-KÖCHE

Damit die Lollis gut gelingen, solltest du die Anleitung aufmerksam durchlesen und die Angaben beachten. Bemühe dich, genau und vor allem sauber zu arbeiten, denn es soll ja nachher appetitlich sein und lecker schmecken. Daher: Haare zusammenbinden, fleckenunempfindliche Kleidung oder eine Schürze anziehen und – selbstverständlich – gründlich deine Hände waschen!

Sorge für ausreichend Platz auf deiner Arbeitsfläche und lege alles bereit, was du brauchst. Frage deine Eltern, welche Küchengeräte du benutzen sollst. Halte immer ein feuchtes Tuch, ein Küchenhandtuch und Küchenpapier griffbereit. Falls etwas verschüttet wird, kannst du es sofort aufwischen. Wenn die Lollis fertig sind und abkühlen, kannst du aufräumen: Alle Geräte mit warmem Wasser und Spülmittel spülen, am besten vorher einweichen. Man braucht manchmal schon etwas Geduld, da die Lolli-Masse stark kleben kann. Zum Schluss alles abtrocknen und aufräumen, Arbeitsfläche abwischen und wieder gründlich die Hände waschen.

WICHTIG! Lolli-Masse aufkochen

Lege einen Untersetzer und Topflappen an deinem Arbeitsplatz bereit. Mach diesen Arbeitsschritt immer zusammen mit einem Erwachsenen. Du darfst nicht alleine am Herd arbeiten. Auch wenn es verführerisch riecht, sollen kleine Kinder und Tiere nicht in der Nähe des Herds sein. Halte beim Kochen am Herd immer genügend Abstand zum Topf, damit dir die Lolli-Masse nicht auf Gesicht oder Hände spritzt. Sie wird beim Kochen sehr heiß und kann bei Hautkontakt schlimme Verbrennungen verursachen!

Erste-Hilfe-Informationen:

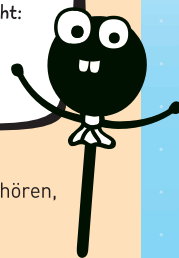
Im Falle der Berührung mit dem Auge: Spüle das Auge mit reichlich Wasser aus. Falls notwendig, suche umgehend ärztliche Hilfe auf.

Bei Verbrennungen: Spüle die betroffene Hautfläche mindestens 10 Minuten lang mit reichlich Wasser ab. Brandwunde danach mit Brandbinde abdecken. Niemals Öl, Puder oder Mehl auf die Brandwunde auftragen. Keine Brandblasen aufstechen. Bei größeren Verbrennungen ärztliche Hilfe suchen.

— VORAB-HINWEISE FÜRS KOCHEN

Lies gemeinsam mit einem Erwachsenen den gesamten Kochprozess sorgfältig durch. Während des Kochens wird dazu keine Zeit bleiben!

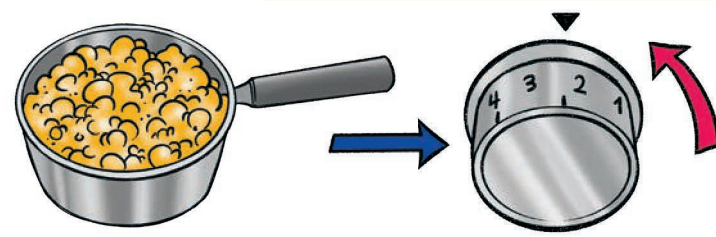
Hallo,
ich bin Lolo. Und ich habe ein
Video gedreht, um zu zeigen,
wie man Lollis kocht:



Um die Temperatur beim Kochen zu regulieren und zum richtigen Zeitpunkt aufzuhören, helfen Ihnen die folgenden Tipps:

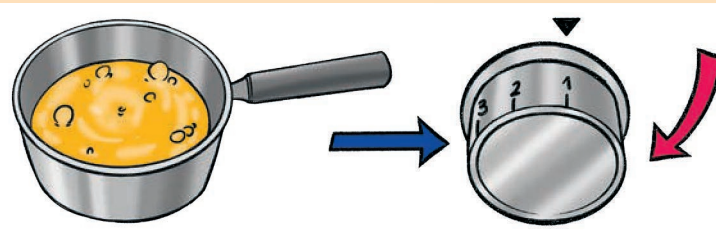
Zu heiß:

Bildet sich beim Kochen (Schritt 5) Schaum, der sehr **schnell aufsteigt**, dann ist die Platte **zu heiß**. In diesem Fall kann der **Topf kurz angehoben** und (falls möglich) die **Temperatur heruntergeregelt** werden.



Zu kalt:

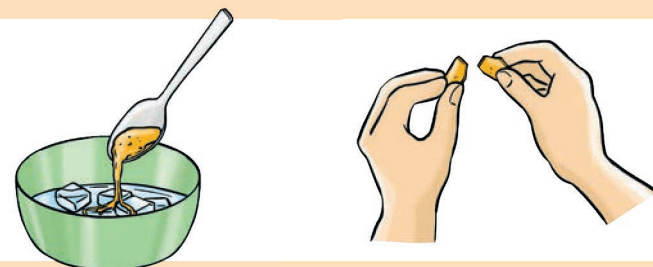
Blubbert es beim Kochen **nur** an **einzelnen** Stellen, ist die Masse **zu kalt**. Dann sollte die Temperatur vorsichtig hochgeregelt werden.



Härte-Test:

Wenn die Kochdauer um ist, schalten Sie den Herd aus und lassen Sie den Topf darauf stehen. Tropfen Sie mit dem Löffel etwas **heiße Zuckermasse in Eiswasser**. Testen Sie nach **5 Sekunden**, ob die Zuckermasse ausgehärtet ist und sich **gut brechen** lässt. Wenn ja, **fahren Sie mit Schritt 6 fort**. Ist die Masse im Eiswasser nicht hart geworden, lassen Sie sie kurz weiter köcheln.

Ausnahme: Wenn die Zuckermasse schon früher deutlich ihre Farbe verändert und nach Karamell riecht, **nehmen Sie sie vom Herd** und führen den Eiswasser-Test durch.



! SUPERSCHLAU ECKE

GESCHMOLZENER ZUCKER

So wie Eis bei über 0°C schmilzt, beginnt Haushaltszucker bei ca. 135°C zu schmelzen. Beim Abkühlen wird er fest und durchsichtig.



Karamell

Ab ca. 150°C beginnt der Zucker zu karamellisieren. Dabei finden jede Menge chemischer Reaktionen statt und aus dem Zucker entstehen ganz neue Stoffe. Manche davon sind braun, andere schmecken sehr lecker und manche sind bitter. Je heißer man den Zucker erhitzt desto bitterer schmeckt das Karamell.

ZERFALL

Wenn man es übertreibt und die Zucker-Masse zu lange erhitzt, sodass er 180°C oder noch heißer wird, dann können krebserregende Stoffe entstehen. Irgendwann zerfällt der Zucker zu Wasser und Kohlenstoff. Das Ergebnis ist schwarz und ungenießbar und ungesund..

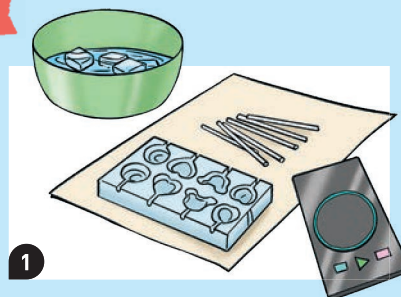


Du brauchst

- Lolliform
- Zucker-Glukosesirup-Zubereitung (Erbeere oder Pfirsich)
- 8 Lolli-Stiele
- Dosierlöffel
- kleinen Topf, Topfhandschuhe, Topfuntersetzer, Metalllöffel mit langem Stiel, Backpapier, Blech, Schälchen, Eiswürfel, Herdplatte, Wasser, Teller, Uhr oder Timer

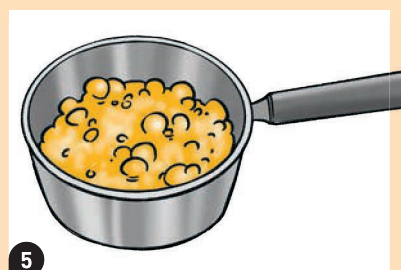
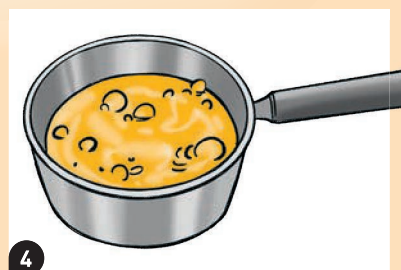
So geht's

1. Lege alles, was du brauchst, bereit. Die Lolliform stellst du auf ein Blech mit Backpapier. Wenn du einen Timer hast, stelle ihn schon mal auf 8 Minuten, ohne ihn zu starten. Stelle ein Schälchen mit Wasser und Eiswürfeln bereit.
2. Entscheide dich zwischen der Zucker-Glukosesirup-Zubereitung mit Erdbeer- und mit Pfirsich-Geschmack und schneide den Beutel auf.
3. Gib das ganze Tütchen Zucker-Glukosesirup-Zubereitung in einen kleinen Topf, gib einen Dosierlöffel voll Wasser hinzu und verrühre alles.

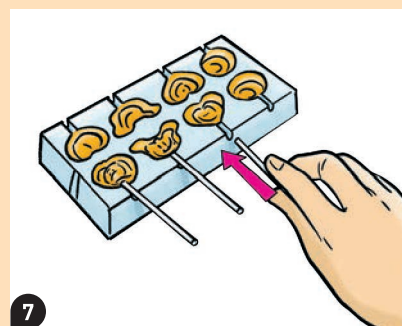
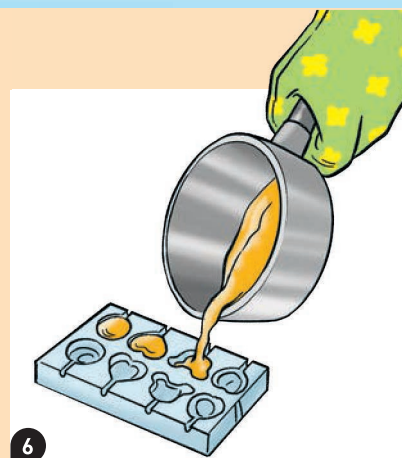


ACHTUNG: Schritt 4–7 müssen die begleitenden Erwachsenen durchführen! Die Zucker-Masse wird sehr heiß, klebrig und zähflüssig!

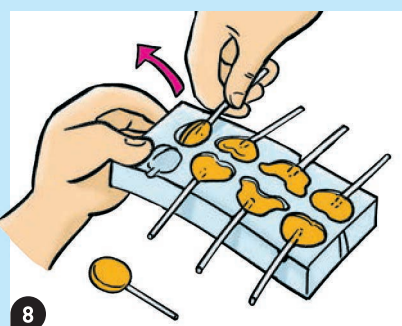
4. An die Erwachsenen: Erhitzen Sie die Zucker-Masse auf **mittlerer Stufe**, bei **ständigem Rühren**, bis erste Blasen aufsteigen.
5. An die Erwachsenen: Reduzieren Sie die Hitze und starten Sie den Timer. Ab jetzt muss die Zucker-Masse, unter ständigem **Rühren**, **8 Minuten köcheln**. Die Zuckermasse muss genau die richtige Temperatur haben, damit die Lollis hart werden. Die Temperatur ist richtig, wenn die gesamte Oberfläche schäumt, aber der Schaum sich auf einem Level einpendelt und nicht weiter aufsteigt. Beachten Sie die Vorab-Hinweise fürs Kochen.



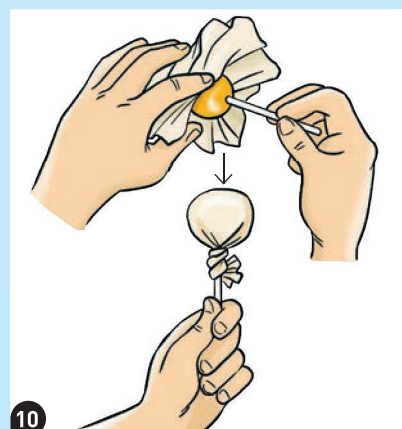
6. An die Erwachsenen: Nehmen Sie den Topf vom Herd und gießen Sie die heiße Zucker-Masse in die Förmchen. Seien Sie **beim Umgang mit der heißen Zucker-Masse sehr vorsichtig**. Der lange Löffel hilft Ihnen, möglichst viel Zuckermasse heraus-zubekommen.
7. An die Erwachsenen: Stecken Sie in jeden Lolli einen Lolli-Stiel und lassen Sie sie 30 Minuten im Kühlschrank abkühlen.



8. Ab jetzt dürfen die Kinder wieder weitermachen: Die Lollis können nun aus der Form geholt werden. Wenn die Lollis sich nicht gut aus der Form lösen lassen, gibt es für die begleitenden Erwachsenen einen Trick: Legen Sie die Form falsch herum auf das Backpapier und föhnen Sie die Unterseite ca. eine Minute warm. Anschließend können die Lollis aus der Form gedrückt werden.
9. Fülle den benutzten Topf mit warmem Wasser und lege alles, was schmutzig geworden ist, hinein. Nach einer Weile löst sich die Zucker-Masse auf, sodass man alles gut spülen kann.



10. Damit die fertigen Lollis kein Wasser ziehen, müssen sie in Backpapier eingewickelt werden. Falls es noch sauber genug ist, kannst du dafür das Backpapier verwenden, das du als Unterlage genutzt hast. Reiß oder schneide 12 x 10 cm große Stücke ab und wickle deine Lollis darin ein. Wenn die Lollis klebrig und nicht richtig fest geworden sind, können sie nicht aufbewahrt werden. Innerhalb weniger Tage verzehren. Hebe die eingepackten Lollis im Kühlschrank auf.



Du brauchst

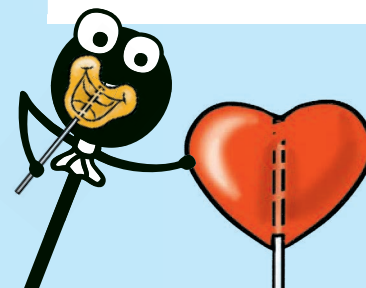
- Lolliform
- Lolli-Stiele
- Dosierlöffel
- Zucker, Fruchtsaft oder Sahne, kleinen Topf, Topfhandschuhe, Topfuntersetzer, Löffel mit langem Stiel, Backpapier, Blech, Schälchen, Eiskwürfel, Herdplatte, Wasser, Waage, Teller, Uhr oder Timer

So geht's

Im Grunde kannst du hier genauso vorgehen, wie bei den bisherigen Lollis auch. Wiederhole Schritte 1–10. ABER: Statt der Zucker-Glukosesirup-Zubereitung verwendest du 100 g **Haus-haltszucker**. Die 25 ml Wasser ersetzt du durch 25 ml Sahne oder Fruchtsaft. Rühre vor dem Kochen, aber auf keinen Fall während des Kochens um. Wenn sich oben beim Köcheln eine Zucker-kruste bildet, ist das nicht schlimm. Bei der Sahne-Variante gehört eine deutliche Farbveränderung zum Prozess. Und los geht's.



WEITERE LOLLI-STIELE BEKOMMST DU IN DER DROGERIE ODER ONLINE.



SUPERSCHLAU ECKE

Milch- und Sahnekaramell

Wenn du Milchkaramell herstellst, karamellisiert die Zucker-Masse nicht nur. Durch die Milch kommt Eiweiß mit in die Mischung. Wenn man Eiweiß und Zucker zusammen erhitzt, dann finden, zusätzlich zum Karamellisieren, sogenannte Maillard-Reaktionen statt. Dabei entstehen jede Menge leckere Aromen, die noch mal anders schmecken als reines Karamell. Auch die typische braune Farbe entsteht.



SUPERSCHLAU ECKE

DAS LECKERE GEHEIMNIS



Die Maillard-Reaktion findet nicht nur beim Herstellen von Milchkaramell statt. Sie ist mit verantwortlich für die leckere braune Kruste, wenn etwas gebraten oder frittiert wird. Auch zur Entstehung der braunen Farbe von Laugengebäck trägt sie bei.

Obwohl sie so alltäglich ist, ist bis heute ungeklärt, was die exakten chemischen Abläufe bei der Maillard-Reaktion sind.



Impressum

0730504 AN 311025-DE
Anleitung zu „Lolli-Labor“, Art.-Nr. 645700
© 2026, Franckh-Kosmos Verlags-GmbH & Co. KG, Pfizerstraße 5–7, 70184 Stuttgart, DE, Tel. +49 (0)711 2191-343

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen, Netzen und Medien. Wir übernehmen keine Garantie, dass alle Angaben in diesem Werk frei von Schutzrechten sind. Wir behalten uns auch die Nutzung von uns veröffentlichter Werke für Text und Data Mining im Sinne von § 44b UrhG ausdrücklich vor.

Redaktion und Text: Birgit Schreckenberg
Technische Produktentwicklung: Sarah Brodbeck
Gestaltungskonzept Anleitung: Atelier Bea Klenk, Berlin
Layout Anleitung: Michaela Kienle; Fine Tuning, Dürmentingen
Illustration Anleitung: Andrea Mangold
Fotos Anleitung: Jaimie Duplass (alle Klebestreifen © fotolia); Mara Zemgaliute (Zuckersirup), Gulsen (Lollis), vgeenius (Candybar), Africa Studio (Karamell), dule944 (Aschel), nataliazakharova (Sahnekaramell), Kathleen Rekowski (Brezeln), pilipphoto (Pommes), Ashgan (Käsebällchen), Lukas Goida (Grill), ricka_kinamoto (Grillgut) (alle vorigen © Adobe Stock); macrovector (Flüssiges Karamell) © Freepik.com, Andreas Resch, Ulrich am Waasen (Teilebilder).

Gestaltungskonzept Verpackung: Peter Schmidt Group GmbH, Hamburg
Layout Verpackung: Michaela Kienle; Fine Tuning, Dürmentingen
Renderings Verpackung: Andreas Resch, Ulrich am Waasen (Titelbild und Teilebilder)

Der Verlag hat sich bemüht, für alle verwendeten Fotos die Inhaber der Bildrechte ausfindig zu machen. Sollte in einzelnen Fällen ein Bildrechtinhaber nicht berücksichtigt worden sein, wird er gebeten, seine Bildrechtinhaberschaft gegenüber dem Verlag nachzuweisen, so dass ihm ein branchenübliches Bildhonorar gezahlt werden kann.

Printed in Germany / Imprimé en Allemagne
Technische Änderungen vorbehalten.