

Chicken-Cherry Lollipop:

Rub:

10 Kirschlollis zerstoßen

1,5 EL Salz

½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer

1 TL Majoran

1 TL Zwiebelgranutlat

Cherry BBQ Sauce:

2 EL Brauner Zucker

4 EL Kirschmarmelade

150g Ketchup

1 TL Salz

¼ TL gemahlener schwarzer Pfeffer

1 EL Worcestershire

¼ TL gemahlene Chili

Den Zucker Karamellisieren, Marmelade dazugeben, alle weiteren Zutaten dazu. Etwa 20 min bei schwacher Hitze einkochen.

