

Karamell- und Schoko-Popcorn in Papiertüten



Zubereitungszeit: 20 min.
Kochzeit: ca. 5 min
Schwierigkeitsgrad: leicht

Für 4-8 Personen

Zutaten:

2 EL Sonnenblumenöl
100 g Maiskörner für
Popcorn
75 g Vollmilchschokolade
150 g brauner Zucker
2 EL Butter

Zubereitung:

Das Öl in einen heißen Topf geben. Zum Testen der Hitze einige Maiskörner hineingeben, drehen sich die Körner im Öl, ist die richtige Temperatur erreicht. Nun den ganzen Mais hineingeben, den Deckel schließen, Topf rütteln und das Popcorn circa 5 Minuten poppen lassen. Das fertige Popcorn in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Für das Schoko-Popcorn die Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Hälfte des Popcorns untermischen, die Mischung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und erkalten lassen.

Für das Karamell-Popcorn Zucker und Butter in einem Topf goldbraun karamellisieren. Den Topf vom Herd nehmen. Das übrige Popcorn in eine Schüssel geben, mit dem Karamell übergießen und alles gut vermischen. Das Popcorn auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und abkühlen lassen. Das aromatisierte Popcorn luftdicht aufbewahren, damit es knusprig bleibt.