

Rezept von Popcornzeit:

Popcorn – Süß oder salzig?



Niveau: Mittel
Gesamtzeit: 10 Min.
Arbeit: 10 Min.

Zutatenliste

(für 4 Portionen/Pro süße Portion ca. 160 kcal/Pro gesalzene Portion ca. 110 kcal/benötigt wird ein 3-Litertopf mit Deckel)

Für das Popcorn:

 2 EL Öl
 80 g Maiskörner

Zusätzlich für das süße Popcorn:

 30 g Butter
 30 g Ahornsirup
 30 g Zucker

Zusätzlich für das salzige Popcorn:

 30 g Butter
 Salz nach belieben

Zubereitung

1. Gib das Öl in den Topf und erhitze es auf dem Herd bei höchster Stufe.
2. Füge jetzt auch schon zwei Maiskörner ins Öl hinzu. Sobald die beiden Maiskörner aufpoppen, hat das Öl die richtige Temperatur erreicht und du kannst die restlichen Maiskörner in den Topf hineingeben, die nun allmählich anfangen sollten aufzupoppen.
3. Setz den Deckel auf den Topf und regle die Herdplatte auf mittlere Stufe herunter. Während die Maiskörner aufpoppen, hebe immer mal wieder ein wenig den Topfdeckel an und rühre die Maiskörner mit einem Kochlöffel um, damit sie nicht am Boden anbrennen.
4. Sobald alle Kerne aufgepoppt sind, nimmst du den Topf vom Herd und schüttest das Popcorn in eine große Schüssel.

Weiter geht es mit dem süßen Popcorn (falls du lieber salziges Popcorn magst, mache weiter mit Punkt 7):

5. Für das süße Popcorn fügst du Butter, Ahornsirup und Zucker in den noch heißen Topf auf der Herdplatte und schmelzt alle Zutaten bei geringer Hitze. Rühre so lange, bis Butter und Zucker geschmolzen sind.
6. Wenn alle Zutaten geschmolzen sind, verteilst du die Mischung über das Popcorn und rührst es vorsichtig mit einem Löffel um, damit sich das Topping auf dem Popcorn gut verteilt.

Hier geht es weiter mit dem salzigen Popcorn:

7. Für das salzige Popcorn die Butter in den noch heißen Topf geben und mit der Restwärme schmelzen.
8. Wenn die Butter geschmolzen ist, verteilst du sie über das Popcorn und rührst es dabei vorsichtig mit einem Löffel um.
9. Jetzt ganz nach deinem Geschmack Salz über das Popcorn streuen.

Hab eine gute Popcornzeit!



Noch mehr leckere Rezepte: <https://www.popcornzeit.de>