Halloween-Popcorn

Das Rezept von dem Halloween-Popcorn sollte auf keiner Halloween-Party fehlen. Die giftgrüne Süßigkeit ist ein gruseliger Blickfang und schmeckt dabei auch noch ganz wunderbar.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

75 g	Popcorn-Mais
2 EL	Öl
200 g	Marshmallows (weiß)
25 g	Butter
25 ml	Milch
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (blau und gelb)

Zubereitung

1. Für das **Halloween-Popcorn** den Popcorn-Mais, zusammen mit dem Öl in einen großen Topf mit passenden Deckel geben. Die Körner am besten einmal durchrühren.

2. Dann die Herdplatte auf höchster Stufe einschalten und den Deckel auf den Topf setzen. WICHTIG: Den Deckel jetzt nicht mehr vom Topf nehmen, da beim aufplatzen der Körner Verbrennungsgefahr besteht.

3. Nun warten, bis die ersten ca. 20-30 Körner anfangen zu platzen, dann die Herdplatte ausschalten, den Topf aber auf der Platte stehen lassen. Den Topf dabei ab und an mal Schütteln, damit nichts am Boden anbrennt.

4. Hört das Poppen nach und nach auf, den Topf vom Herd nehmen, kurz ruhen lassen bis wirklich nichts mehr poppt und dann das noch heiße Popcorn, zum Auslüften in ein Sieb geben. Dort dann komplett auskühlen lassen.

5. Danach das Popcorn am besten in eine große Glasschüssel umfüllen.

6. Derweil die Butter und die Milch in einen Topf geben und auf dem Herd zum Schmelzen bringen.

7. Jetzt die Marshmallows hinzufügen und unter ständigem Rühren ebenfalls zum Schmelzen bringen.

8. Dann die Masse beliebig mit der Lebensmittelfarbe, am besten giftgrün, einfärben. Dabei sollte man sich mit der Farbe (mehr gelb als blau) nach und nach herantasten.

9. Letztendlich die heiße Marshmallow-Masse über das Popcorn gießen und einmal kräftig durchmengen. Danach am besten gleich servieren, so ist das Halloween-Popcorn noch schön klebrig, sodass es schöne Fäden zieht. Anmerkung: Wenn es ausgekühlt ist, klebt es nicht mehr an den Fingern und schmeckt trotzdem noch knackig. Es zieht dann aber eben auch keine Fäden mehr.

Tipp

Wer möchte, kann unter das Halloween-Popcorn (bei der Zugabe der Marshmallow-Masse) ein paar bunte Schokolinsen mit unterrühren.