

Karamell-Popcorn

Das Karamell-Popcorn schmeckt süß und ist ideal für den nächsten Fernseh-Abend. Ein schnelles aber zugleich raffiniertes Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

100 g	Popcorn-Mais
2 EL	Rapsöl
150 g	Zucker
60 g	<u>Butter</u>
1 TL	Vanillearoma
0.5 TL	Salz

Zubereitung

- Für das Karamell-Popcorn das Pflanzenöl in einer Pfanne kräftig erhitzen. Den Popcorn-Mais hinzugeben und mit einem Deckel zudecken, gelegentlich umrühren. Wenn die Maiskörner nicht mehr poppen, das Popcorn von der Herdplatte nehmen und in eine große Schüssel leeren.
- 2. Die Butter und Zucker in einem Topf erhitzen und karamellisieren lassen bis die Masse eine hellbraune, schäumende Farbe annimmt. Von der Hitze nehmen und das Vanillearoma einrühren.
- 3. Die flüssige Karamell-Masse über das Popcorn gießen und umrühren.
- 4. Ein Backblech mit Packpapier belegen, das Popcorn darauf verteilen, salzen und abkühlen lassen. Zusammen geklebtes Popcorn auseinander brechen und in Behälter füllen.

Tipp