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	Butter
1 TL	Vanillearoma
0.5 TL	Salz

Zubereitung

1. 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