

Karamell-Popcorn

Luftig. Knusprig. Süß. Popcorn schmeckt nach Kino, Filmabend und Freizeitspaß. Der Geschmack erinnert uns an unsere Kindheit und unbeschwerte Momente. Zauber dir jetzt dein eigenen Karamellpopcorn und genieße das Spiel aus Süß und Herzhaft.



Karamell-Popcorn | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten: 2 Esslöffel Popcorn Mais (insgesamt circa 30 Gramm) |
1 Esslöffel Maiskeim-Öl | 30 Gramm Zucker | 12 Gramm Butter |
25 Milliliter Sahne | Optional: 1 Prise Salz



Karamell-Popcorn | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (10 Minuten): 1. Öl und Mais in einen Topf geben, Deckel aufsetzen und erhitzen, bis die Maiskörner zu Popcorn aufplatzen (ggf. zwischendurch am Topf rütteln). 2. Popcorn bei Seite stellen. 3. Zucker in einen Topf geben, erhitzen und ohne Rühren karamellisieren lassen. 4. Wenn der Zucker sich verflüssigt hat Butter dazu geben (immer noch nicht Rühren, bei Bedarf Pfanne schwenken). 5. Wer mag, kann jetzt Salz hinzugeben und unterrühren. 6. Mit Sahne aufgießen und auf kleiner Flamme unter Rühren einkochen lassen, bis eine cremige Karamellsauce entsteht. 7. Popcorn in die Pfanne geben und schwenken, bis sich die Karamellsauce gleichmäßig verteilt hat. 8. Popcorn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und auskühlen bzw. den Karamell aushärten lassen.

Karamellpopcorn eignet sich übrigens als perfektes Topping für [Cremes & Süßspeisen](#) wie zum Beispiel [Mousse au chocolate](#). Jetzt noch mehr [Dessert-Rezepte](#) wie zum Beispiel [Pralinen und Zuckerwerk](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 155 Kalorien | 10,3 Gramm Fett | 15,5 Gramm Kohlenhydrate | 0,4 Gramm Eiweiß