MEIN GENUSS



Popcorn selber machen



It’s a match!

It´s a match! Das Steinsalz verfeinert nicht nur Hauptspeisen sondern auch dein Popcorn!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Als erstes werden 4 EL Pflanzenöl mit ein paar wenigen Popcorn-Maiskörnern auf niedriger Stufe in einem Topf erhitzt. Alternativ ist die Zubereitung in der Popcornmaschine möglich.
2. Sobald die Maiskörner aufgepoppt sind, wird der Topf vom Herd genommen. Nun den restlichen Mais gleichmäßig auf dem Boden des Topfes verteilen.
3. Nach ungefähr einer Minute haben alle Maiskörner die gleiche Temperatur und der Topf kann wieder zurück auf die heiße Herdplatte gestellt werden. Damit das Popcorn nicht über den Topf hinausploppt, nicht vergessen, den Deckel auf den Topf zu geben.
4. Damit die Körner bei gleichmäßiger Hitze gleichzeitig aufpoppen, den Topf regelmäßig rütteln, um die Körner zu verteilen.
5. Sobald die Körner alle aufgeplatzt sind, den Topf von der Platte nehmen und das Popcorn auf zwei Schüsseln gleichmäßig aufteilen. Anschließend etwas Butter oder Margarine schmelzen lassen.
6. Die zerlassene Butter oder Margarine auf beide Schüsseln Popcorn aufteilen und darüber geben. Eine beliebige Menge **Steinsalz** in einen Mörser geben, zerkleinern und über eine der beiden Schüsseln Popcorn geben und anschließend vermengen.
7. Über die andere Schüssel mit dem Popcorn und der zerlassenen Butter den Zucker und den **Zimt** geben. Ebenfalls gut vermengen. Das Popcorn ist nun verzehrfertig!

Zutaten

200 g Popcorn-Maiskörner
4 EL Pflanzenöl
Steinsalz
100 g Zucker/ Puderzucker
2 TL Ceylon Zimt
Etwa 100 g Butter/Margarine

Sonstiges:

Popcorn-Maschine/ Topf mit Deckel

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 12.05.2027.