



Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Karamell Popcorn

Karamell Popcorn

80 g Nick Popcorn-Mais

2 Esslöffel Öl (z.B. Raps- oder Sonnenblumenöl)

100 g Zucker

40 g Butter

2 Esslöffel Wasser

1 Prise(n) Salz (optional)

Karamell Popcorn

1.

Popcorn nach Packungsanleitung zubereiten und in eine große Schüssel geben.

Zucker und Wasser in einen Topf geben. Ohne Rühren erhitzen, bis der Zucker goldbraun schmilzt. Hitze reduzieren und Butter einrühren, bis alles glatt ist. Optional Salz hinzufügen.

Das heiße Karamell zügig über das Popcorn gießen. Mit einem Holzlöffel mischen, bis alles gut überzogen ist. Das Popcorn auf Backpapier verteilen und 10–15 min.

trocknen lassen.

Für extra knuspriges Karamell-Popcorn 5-10 min. bei 120 °C im Ofen trocknen lassen.