

Karamell-Popcorn

Kinoabend mit der
Familie...



Osterei

Region Dortmund
Bezirk Hagen



Zutaten
300 g Zucker
1000 g Wasser
20 g Honig
100 g Popcorn-Mais
6 EL Sonnenblumenöl
1 TL Natron

Zubereitung

Damit die Karamell-Rezepte gelingen, sind die Mengen und Beschreibungen der Zutaten exakt einzuhalten. Nach dem Einwiegen der Zutaten in den Mixtopf muss das Rezept ohne Zeitverzögerung durchgeführt werden. Das fertige Karamell muss sofort umgefüllt, der Mixtopf mit dem Spatel gesäubert und das Vorspülen im Anschluss gestartet werden.

Zucker, 60 g Wasser und Honig in den Mixtopf geben und ohne Messbecher Zucker karamellisieren. In dieser Zeit Popcorn in einem Topf auf dem Herd in Öl zubereiten und in eine Schüssel umfüllen.

Natron in den Mixtopf zugeben und auf ein Backblech geben. Sofort zum Popcorn in die Schüssel zugeben, mit dem Spatel säubern, damit der alle Karamell-Rückstände am Mixtopfrand mit dem Spatel richtig schmelzen kann.

Mixtopfdeckel zum Vorspülen richtig schließen. Sofort 1000 g Wasser in den Mixtopf geben und Vorspülen.

Karamell-Popcorn, vereinzeln, abkühlen lassen und servieren oder in einer luftdicht verschließbaren Dose aufbewahren.