



Popcorn

SÜß ODER SALZIG



Das brauchst Du für 1 bis 2 Portionen

ZUTATEN

50 g Popcornmais
4 EL Öl
3 EL Zucker für süßes Popcorn
oder
1 TL Salz für salziges Popcorn

WERKZEUG

großer Topf mit Deckel
Holz-Kochlöffel
große Schüssel



ZUBEREITUNG

1. Das Öl in einem großen Topf auf höchster Stufe erhitzen. Es muss richtig heiß sein, so dass es Schlieren zieht.
2. Je nachdem, ob Du süßes oder salziges Popcorn möchtest, streust Du in das Öl Zucker oder Salz gleichmäßig ein und lässt es etwa 10 Sekunden warm werden.
3. Gebe den Mais dazu und verrühre alles, damit alle Maiskörner mit Zucker oder Salz überzogen sind. Achtung: Die Körner können jetzt schon anfangen, durch die Gegend zu fliegen! Also, schnell Deckel drauf und den Herd ausstellen.
4. Zwischendurch den Topf gut durchschütteln, damit das Popcorn mit dem Zucker oder Salz am Topfboden gut durchmischt wird.
5. Wenn es nicht mehr poppt, den Topf vom Herd nehmen und sofort das fertige Popcorn in eine Schüssel umfüllen.

Tipp: Frisches Popcorn sollte man gleich genießen. Lässt man es lange stehen, wird es matschig.

