

Rezept

## Bollywood Popcorn

Ein Rezept von Bollywood Popcorn, am 25.04.2024

### Zutaten

3 EL Öl

Salz

50 g bunt kandierter Fenchel (siehe Rezept-Tipp)

6 EL Popcorn-Mais

150 g gehackte Kuvertüre

### Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

### Zubereitung

1. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Das Öl in den Topf gießen, die Maiskörner hineinstreuen und 1 Prise Salz hinzufügen. Den Mais langsam unter Rühren erhitzen. Sobald die ersten Körner aufpoppen, den Herd abschalten und den Deckel auf den Topf setzen.
2. Den Topf auf dem Herd stehen lassen, solange der Mais poppt, dabei zwei- bis dreimal schütteln. Sobald der Mais aufhört zu poppen, den Topf vom Herd nehmen und den Deckel wieder abnehmen.
3. Die Kuvertüre über dem heißen Wasserbad schmelzen, vom Wasserbad nehmen und das Popcorn gleichmäßig untermischen. Das Schokoladen-Popcorn auf dem Backpapier verteilen und mit dem kandiertem Fenchel bestreuen. Alles abkühlen lassen, bis die Kuvertüre vollständig getrocknet ist.