

## Rezept

# Exotisches Kokos-Popcorn

Ein Rezept von Exotisches Kokos-Popcorn, am 09.10.2024

## Zutaten

<b>50 g</b> Popcorn-Mais	<b>1 TL</b> Rapsöl
<b>1 EL</b> Butter	<b>1 TL</b> Honig
<b>1 TL</b> Limettensaft	<b>1/4 TL</b> Zimtpulver
<b>1/4 TL</b> Ingwerpulver	<b>1 gehäufte EL</b> Kokosraspel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**  
Ca. 200 kcal, 11 g F, 4 g EW, 21 g KH

## Zubereitung

1. Das Popcorn wie links beschrieben im Topf mit dem Öl zubereiten. Wenn keinerlei Popgeräusche mehr zu hören sind, ist es fertig. Dann das Popcorn in eine Schüssel füllen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Butter, Honig, Limettensaft, Zimt- und Ingwerpulver in einem kleinen Topf erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist, dann alles gut miteinander verrühren. Sirup über das Popcorn laufen lassen, dabei ständig mit einem Kochlöffel rühren, um den Sirup gleichmäßig zu verteilen. Das Popcorn flach auf dem Blech ausbreiten und mit den Kokosraspeln bestreuen, abkühlen und trocknen lassen. Servieren.