

Rezept

Party-Popcorn mit Haselnusskrokant

Ein Rezept von Party-Popcorn mit Haselnusskrokant, am 26.04.2024

Zutaten

| | |
|------------------------------|--|
| 2 EL Öl | 150 g Popcorn-Mais |
| 80 g Zucker | 1 Pck. Vollmilch-Kuchenglasur (100 g, mikrowelleneeignet) |
| 3 EL Haselnusskrokant | 3 EL bunte Zuckerperlen |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal, 12 g F, 4 g EW, 33 g KH

Zubereitung

1. In einem großen Topf 1 ½ EL Öl erhitzen. Die Maiskörner gleichmäßig auf dem Topfboden verteilen und einen Deckel auf den Topf legen. Den Mais bei großer Hitze nach und nach aufpoppen lassen, dabei hin und wieder am Topf rütteln. Popcorn in eine große Auflaufform (28 cm Ø oder 30 × 20 cm) umfüllen.
2. Den Zucker mit dem restlichen Öl (½ EL) in den Topf geben und bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren, dann sofort vom Herd nehmen. Das Popcorn in den Topf geben und gut durchrühren, bis es rundherum mit dem Karamell überzogen ist. Zurück in die Auflaufform geben und gleichmäßig darin verteilen.
3. Die Schoko-Kuchenglasur nach Packungsanweisung in heißem Wasser oder in der Mikro-welle schmelzen. Das Popcorn zunächst damit beträufeln, dann mit dem Haselnusskrokant und den Zuckerperlen bestreuen. Die Schoko-Glasur in ca. 30 Min. abkühlen und fest werden lassen, dann das Popcorn servieren.