

Rezept

Popcorn-Kuchen mit Schokolinsen

Ein Rezept von Popcorn-Kuchen mit Schokolinsen, am 19.04.2024

Zutaten

250 g Popcorn

300 g Marshmallows

120 g Butter

200 g bunte Schokolinsen

Außerdem:

Gugelhupfform (ca. 2 l Inhalt)

Öl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Zum Snacken: 8 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal, 25 g F, 4 g EW, 9 g KH

Zubereitung

1. Das Popcorn in eine Schüssel geben. Die Gugelhupfform mit Öl einfetten. Butter und Marshmallows in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen und miteinander vermischen.
2. Die Butter-Mischung über das Popcorn geben und alles mit einem Löffel vermischen. Die Schokolinsen dazugeben und gut untermischen. Alles in die Kuchenform füllen und mit Backpapier abdecken. Die süße Sünde leicht herunterdrücken und gleichmäßig in die Form pressen.
3. Den Popcorn-Cake ca. 10 Min. im Kühlschrank abkühlen lassen und dann aus der Form stürzen. Dazu mit einem Messer um den Rand der Form fahren und die Form (mit Öffnung und Backpapier nach unten) leicht auf der Arbeitsplatte aufstoßen, sodass der Kuchen herausrutscht.
4. Den Popcorn-Cake vor dem Servieren noch mindestens 10 Min. im Kühlschrank kalt stellen.