

Rezept

Popcorn mit Karamell

Ein Rezept von Popcorn mit Karamell, am 25.05.2024

Zutaten

3-4 EL Butterschmalz oder Sonnenblumenöl	50 g Popcorn-Mais (wer es nicht ganz so süß mag, nimmt die doppelte Menge)
1-2 Prisen feines Meersalz	knapp ½ TL Natron
½ Vanilleschote	125 g Zucker
2 EL heller Sirup (z. B. Golden Syrup, heller Zuckerrübensirup oder Ahornsirup)	1 EL Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: etwa 1 ½ l (für 4 Personen) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Schmalz oder Öl in einem großen Topf bei mittlerer bis starker Hitze erhitzen. Wenn das Fett richtig heiß ist (rauchen soll es aber nicht!), Maiskörner zugeben, Topf einmal durchschwenken und den Deckel auflegen. Sobald die ersten Körner beginnen, regelmäßig zu ploppen, Hitze um die Hälfte reduzieren und den Topf ab und zu leicht rütteln. Topf vom Herd nehmen, sobald das Ploppen verstummt.
2. Den Backofen auf 50 °C (Umluft ebenfalls 50 °C) vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Popcorn auf dem Blech verteilen, nicht gepuffte Kerne gleich aussortieren. Popcorn im Ofen (Mitte) warm halten – das Karamell verteilt sich dann später leichter um die gepufften Kerne.
3. Salz und Natron vermischen, bereitstellen. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen und mit Zucker, Sirup, 2 EL Wasser und Butter in einem großen Topf bei mittlerer bis starker Hitze heiß werden lassen, bis der Zucker geschmolzen ist, dabei nicht umrühren. Dann den Topf schwenken (so verteilt sich die Vanille) und bei mittlerer Hitze den Zucker in 3-5 Minuten karamellisieren lassen.
4. Sobald der Zucker beginnt, die typische Karamellfarbe anzunehmen, den Topf vom Herd nehmen. Salzmischung einrühren, bis die Masse leicht zu schäumen beginnt, und das Popcorn mit Hilfe des Backpapiers in den Topf gleiten lassen. Mit einem langen Kochlöffel so lange verrühren, bis das Popcorn gleichmäßig mit Karamell überzogen ist.
5. Dann das Popcorn auf das wieder mit dem Backpapier ausgelegte Blech geben und zügig in kleine Häufchen trennen. Ganz auskühlen lassen und bis zum Verschenken luftdicht verpackt aufbewahren.