

Rezept

Süß-scharfes Popcorn mit Chiliflocken

Ein Rezept von Süß-scharfes Popcorn mit Chiliflocken, am 27.04.2024

Zutaten

60 g Popcorn-Mais

1 EL Butter

2 TL Ahornsirup

1 TL Rapsöl

2 TL Zucker

1/4 TL Chiliflocken

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 205 kcal, 8 g F, 4 g EW, 29 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, Zucker, Ahornsirup und Chiliflocken in einem kleinen Topf erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist, dann alles gut miteinander verrühren. Den 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, abkühlen und trocknen lassen. Servieren.