

Rezept

# Zuckerfreies Schoko-Popcorn

Ein Rezept von Zuckerfreies Schoko-Popcorn, am 27.04.2024

## Zutaten

**3 EL** Kokosöl

**50 g** Popcorn-Mais

**1 EL** Kakaopulver (stark entölt)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal, 17 g F, 3 g EW, 17 g KH

## Zubereitung

1. Für das Popcorn einen kleinen Topf bei mittlerer Hitze heiß werden lassen. 2 EL Öl darin durch Schwenken des Topfs gleichmäßig verteilen. Popcorn-Mais hineingeben, Deckel auflegen. Nach wenigen Augenblicken beginnen die Körner aufzupoppen. Dann den Topf ab und zu rütteln, ohne ihn anzuheben - die Hitze soll beständig bleiben, damit das Aufpoppen nicht unterbrochen wird. Sobald keine Pop-Geräusche mehr zu hören sind, ist das Popcorn fertig.
2. Dann das restliche Kokosöl (1 EL) mit dem Kakaopulver verrühren, über das Popcorn träufeln und gleichmäßig verteilen. Das Popcorn abkühlen lassen.