

DER BESTE FILMABEND

DAS BESTE POPCORN



SCHOKO-KARAMELL-POPCORN

DU BENÖTIGST

- 10 Ferrero Küsschen
- 75 g Popcornmais
- 75 g Haselnüsse
- 100 g Zucker
- 75 g Butter
- 3 EL Sonnenblumenöl
- grobes Meersalz (zum Bestreuen)
- Schüssel

SO GEHT'S

1 - Für diesen Schritt benötigt man: 75 g ganze Haselnüsse, 3 EL Sonnenblumenöl, 75 g Popcornmais. Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Öl in einem Topf mit Deckel erhitzen und die Maiskörner hineingeben. Den Deckel schließen und die Hitze erhöhen. Sobald die ersten Körner aufplatzen, den Topf von der Herdplatte nehmen und warten, bis alle Maiskörner aufgeplatzt sind. Den Topf ab und zu mit geschlossenem Deckel schwenken. Popcorn herausnehmen und in einer Schüssel zwischenlagern.

2 - Für diesen Schritt benötigt man: 10 Ferrero Küsschen: Die Haselnüsse grob hacken und anschließend mit dem Popcorn vermengen. Die Ferrero Küsschen ebenfalls in grobe Stücke hacken und beiseitestellen.

3 - Für diesen Schritt benötigt man: 100 g Zucker, 75 g Butter: Zucker in den Topf geben und bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, keine Zuckerkrystalle mehr zu sehen sind und die Masse eine goldbraune Farbe hat. Topf von der Herdplatte nehmen, Butter unterrühren und alles mit einem Gummispatel oder Holzlöffel zu goldenem Karamell verrühren. Die Popcorn-Haselnuss-Mischung dazugeben und alles gut vermengen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und gleichmäßig verteilen.

4 - Für diesen Schritt benötigt man: grobes Meersalz (zum Bestreuen): Die vorbereiteten Stückchen von Ferrero Küsschen auf dem noch warmen Karamellpopcorn verteilen, sodass sie leicht schmelzen. Mit grobem Meersalz bestreuen. Das Popcorn komplett auskühlen lassen. Danach grob zerbrechen.