

Knuspriger Genuss: 3 Popcorn-Varianten zum selber machen



Popcorn macht Spaß und ist beliebt bei Alt und Jung. Wir zeigen Euch drei unbekannte und leckere Popcornvarianten, die auch Ihr lieben werdet. Schon das Aufplatzen der Körner in der Pfanne oder im Popcorn-Maker ist ein faszinierendes visuelles und akustisches Erlebnis. Außerdem sorgt das Knabbern der luftigen, knusprigen Stückchen für eine unterhaltsame Erfahrung, die sich perfekt für gesellige Momente oder gemütliche Filmabende eignet. Wir verraten Euch hier drei ausgefallene Popcorn-Varianten.

1. Trüffel-Parmesan-Popcorn

- 1/2 Tasse Popcornmais
- 2 EL geschmolzene Butter
- 2 EL Trüffelöl
- 1/4 Tasse geriebener Parmesan
- Salz nach Geschmack
- Frische gehackte Petersilie (optional)

Zubereitung:

1. Popcorn nach Anleitung (siehe unten) zubereiten und in eine große Schüssel geben.
2. In einer separaten Schüssel die geschmolzene Butter und das Trüffelöl vermengen. Die Trüffel-Butter-Mischung über das Popcorn gießen und gut vermengen.
3. Den geriebenen Parmesan über das Popcorn streuen und leicht salzen.
4. Nach Belieben mit gehackter Petersilie bestreuen. Gründlich vermengen und sofort servieren.

2. Süß-scharfes Sriracha-Limetten-Popcorn

- 1/2 Tasse Popcornmais
- 2 EL geschmolzene Butter
- 1 EL Sriracha-Sauce (alternativ: Tabasco Sauce)
- 1 TL brauner Zucker
- Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette
- Salz nach Geschmack

Zubereitung:

1. Popcorn nach Anleitung (siehe unten) zubereiten und in eine große Schüssel geben.
2. In einer Schüssel die geschmolzene Butter, Sriracha, Limettensaft, Limettenschale und braunen Zucker vermengen.
3. Die Sriracha-Limetten-Butter über das Popcorn gießen und gut vermengen.
4. Mit Salz abschmecken.
5. Das Popcorn auf einem Backblech ausbreiten und bei niedriger Temperatur im Ofen trocknen lassen oder einige Minuten an der Luft trocknen lassen, bevor Ihr es serviert.

3. Karamellierte Walnuss-Schokoladen-Popcorn:

1/2 Tasse	Popcornmais
1 Tasse	Zucker
1/4 Tasse	Wasser
1 Tasse	gehackte Walnüsse
1/2 Tasse	Zartbitterschokolade, geschmolzen

Zubereitung:

1. Popcorn nach Anleitung (siehe unten) zubereiten und in eine große Schüssel geben.
2. In einem Topf Zucker und Wasser vermengen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis sich der Zucker auflöst und eine goldbraune Karamellsauce entsteht.
3. Die gehackten Walnüsse zur Karamellsauce geben und gut vermengen. Nun die Karamell-Walnuss-Mischung über das Popcorn gießen und vorsichtig vermengen, um das Popcorn zu überziehen.
4. Die über ein Wasserbad geschmolzene Schokolade über das Popcorn träufeln.
5. Das Popcorn auf einem Backblech ausbreiten, bis die Schokolade ausgehärtet ist. Dann könnt Ihr es servieren.

Anleitung: So einfach macht Ihr Popcorn

Zutaten: 1/2 Tasse Popcorn-Mais, EL Kokosöl (oder ein anderes hitzebeständiges Pflanzenöl), Salz nach Geschmack

Zubereitung:

- Kokosöl in einen großen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Ein Maiskorn ins Öl werfen, um zu überprüfen, ob es heiß genug ist. Wenn das Korn aufpoppt, ist das Öl bereit. Nun den restlichen Popcorn-Mais hinzufügen und den Topf mit einem Deckel abdecken.
- Den Topf leicht schütteln, um sicherzustellen, dass sich die Körner gleichmäßig verteilen. Das Popcorn poppen lassen. Den Topf während des Popvorgangs gelegentlich leicht schütteln, um ein Anbrennen zu verhindern.
- Sobald das Popcorn aufgehört hat zu poppen, den Topf vom Herd nehmen und den Deckel geschlossen lassen, um die restlichen Körner aufpoppen zu lassen. Dann das Popcorn in eine große Schüssel geben, mit Salz bestreuen, vorsichtig umrühren und abkühlen lassen.

Viel Spaß beim Ausprobieren dieser raffinierten Popcorn-Varianten.