



Gesalzenes Karamell-Popcorn

Zutaten

50 g Popcorn-Mais
Öl
100 g Butter
80 g brauner Zucker
1–2 EL Ahornsirup oder Honig
1–2 TL Salz

Zubereitung

Den Boden eines großen Topfes knapp mit Öl bedecken und erhitzen. Die Maiskörner in den Topf geben und bei geschlossenem Deckel ca. 3–5 Minuten aufpoppen lassen. Den Topf dabei immer wieder etwas schütteln. Das fertige Popcorn in eine Schüssel füllen und zur Seite stellen.

Die Butter, den Zucker und den Sirup oder Honig in den Topf geben und langsam erwärmen, bis die Masse karamelisiert ist. Langsam über das Popcorn geben und direkt vermischen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und das Popcorn darauf verteilen. Mit Salz bestreuen und im Backofen bei ca. 150 °C für 15–20 Minuten backen.