

Kino-Popcorn zu Hause selber machen

Zutaten

- 1 - 2 EL Fett (z.B. Rapsöl od. Kokosöl)
- 2/3 Kaffeebecher Popcorn Mais
- 1/3 Kaffeebecher Zucker

Anleitung

1. Das Öl in einen großen, beschichteten Topf geben und auf der höchsten Stufe erhitzen.
2. In der Zwischenzeit den Kaffeebecher zu ca. 2/3 mit Popcornmais und 1/3 mit Zucker füllen und die Mischung zum Öl in die Pfanne geben.
3. Alles vermischen und weiter rühren, bis das erste Maiskorn "ploppt".
4. Nun die Hitze runter stellen und den Topf mit dem Deckel verschließen. Das Küchenhandtuch längs 2 Mal falten und quer über den Deckel legen, so dass es von einem Griff zum anderen reicht und den Deckel verschließt.
5. Nun den Topf im Wechsel nach vorne / hinten / links und rechts kippen, kurz auf die Platte stellen und das ganze dann wiederholen, bis der Abstand zwischen den "aufpoppenden" Maiskörnern größer wird. Durch das Schwenken des Topfes verteilt sich der karamellisierte Zucker und ein Anbrennen des Popcorns wird verhindert.
6. Zum Schluss: Den Topf von der Kochplatte nehmen und das fertige Popcorn vorsichtig in eine große Schüssel schütten. Es gibt immer ein paar Maiskörner, die nicht "aufgegangen" sind, diese sammeln sich unten im Topf und können direkt aussortiert werden.
7. Wichtig: Das Popcorn ist durch den geschmolzenen Zucker etwas klebrig, also unbedingt noch mal mit den Händen auflockern / "trennen" nachdem es in die Schüssel gegeben wurde.

