

# REGENBOGEN POPCORN / GRUNDREZEPT / BASICS / SÜSS & HERZHAFT / KARAMELL-VANILLE



In diesem Rezept zeige ich euch das Grundrezept für Popcorn und zeige euch zwei verschiedene Variationen: herzhaft als mediterrane Geschmacksrichtung und süß als Vanille-Karamell-Popcorn und eingefärbt in Regenbogenfarben.



Zubereitungszeit

**20 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 2

## ZUBEREITUNG BASIC REZEPT

Gib das Öl in einen großen Topf und erwärme es bei mittelhoher Hitze. Pass auf, dass es nicht verbrennt! Füge die Maiskörner hinzu und verschließe den Topf sofort mit dem Deckel. Schwenke den Topf vorsichtig hin und her, damit sich die Maiskörner mit dem Öl verbinden. Schüttele den Topf immer mal wieder vorsichtig und pass auf, dass das Popcorn nicht verbrennt. Schalte nach etwa 1-2 Minuten die Herdplatte aus und lass den Mais zu Ende poppen. Öffne den Deckel erst, wenn das Popcorn fertig ist.



Ich bereite mein Popcorn gerne in der Kenwood Cooking Chef Gourmet zu, weil es hierbei ein Popcorn Programm gibt. Die Zubereitung des Rezepts steht im Handbuch.

## HERZHAFT

Vermische das fertige Popcorn mit den verschiedenen Gewürzen.

## SÜSS

Um Regenbogenpopcorn herzustellen habe ich jeweils 2-3 EL Zucker mit den Lebensmittelfarbpasten einzeln gefärbt: gelb, orange, pink, lila, grün und blau. Falls du nur Karamellpopcorn herstellen möchtest, dann lass die Farbe weg.

Erwärme das Wasser mit dem Zucker und dem Vanilleextrakt in einem Topf bei hoher Hitze. Lass den Sirup so lange einkochen, bis der Zucker karamellisiert. Das erkennst du daran, dass die Bläschen immer kleiner werden. Nimm das Karamell nun vom Herd herunter und füge das Popcorn ein, vermische es gut mit dem Karamell. Fülle es in eine große Schüssel um und lass es 2-3 Minuten abkühlen. Brösele das Popcorn mit den Händen leicht auseinander.

Füge das Wasser mit Zucker und Vanilleextrakt in die Schüssel ein. Stelle die Maschine auf 180 °C ein und lass die Zutaten so lange kochen, bis sie karamellisieren.

Das erkennst du daran, dass die Bläschen immer kleiner werden. Nimm das Karamell nun vom Herd herunter und füge das Popcorn ein, vermische es gut mit dem Karamell. Fülle es in eine große Schüssel um und lass es 2-3 Minuten abkühlen. Brösele das Popcorn mit den Händen leicht auseinander.

## BASIC REZEPT:

- 20 g** (Sonnenblumen-, Raps-, oder Kokosöl)
- 50 g** Mais

## HERZHAFT (FÜR 1 PORTION BASIC REZEPT):

- 1 TL** Paprika
- 1 TL** Curry
- 1 TL** Chili
- ½ TL** Salz
- ½ TL** Kreuzkümmel (gemahlen)
- 1 TL** Pfeffer

## SÜSS (FÜR 1 PORTION BASIC REZEPT):

- 30 ml** Wasser
- 3 EL** Zucker
- ½ TL** Vanilleextrakt
- nach Belieben Lebensmittelfarbpasten (Decocino)

REGENBOGEN POPCORN / GRUNDREZEPT / BASICS / SÜSS & HERZHAFT /  
KARAMELL-VANILLE



Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!