

SPICY POPCORN / WÜRZIGER SNACK



Popcorn süß oder salzig? Ich habe mich für eine herzhaftere Variante mit leckeren Gewürzen entschieden. Gemeinsam mit Nicolette haben wir eine große Snackplatte für unseren Shopping Queen Abend zubereitet und da durfte dieses würzige Popcorn nicht fehlen.



Zubereitungszeit

20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

POPCORN

Gib das Öl in einen großen Topf und erwärme es bei mittelhoher Hitze. Pass auf, dass es nicht zu heiß wird und 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. Schüttle 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 auch gerne in der Kenwood Cooking Chef Gourmet zu, weil es hierbei ein Popcorn Programm gibt. Die Zubereitung des Rezepts steht im Handbuch.

POPCORN:

- ☐ **40 g** Sonnenblumenöl
- ☐ **100 g** Popcorn Mais

GEWÜRZMISCHUNG:

- ☐ **1 TL** Paprikapulver (geräuchert)
- ☐ **¼ TL** Knoblauchpulver
- ☐ **¼ TL** Zwiebelpulver
- ☐ **¼ TL** Chiliflocke
- ☐ **¼ TL** Salz
- ☐ **½ TL** Oregano (getrocknet)
- ☐ **1** Limette (Abrieb)

POPCORN WÜRZEN

Verrühre alle Gewürze und den Limettenabrieb in einer großen Schüssel und rühre das Popcorn ein. Gib den Zucker in eine Pfanne und lasse ihn leicht karamellisieren. Gib den Agavendicksaft und die Butter dazu und schwenke das Popcorn darin. Fülle es zum Servieren nach Belieben in kleine Tüten oder eine große Schüssel. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ZUM SCHWENKEN:

- ☐ **TL** Zucker
- ☐ **1 TL** Agavendicksaft
- ☐ **1 EL** Butter