

## Popcorn-Variationen

### Ihr braucht

- Popcorn-Mais
- Speiseöl
- weiße, helle oder dunkle Kuvertüre
- Zucker- oder Schokostreusel
- Zimt-Zucker
- Currypulver und Salz

• Küchenmaterial: Topf mit Deckel, Schüssel mit Deckel, Wasserbad, Backbleche

Auch hier sind bei den Variationen der Phantasie keine Grenzen gesetzt. Mischungen die süß und salzig sind können auch sehr reizvoll sein.

- Öl und Popcorn-Mais in einen großen Topf mit Deckel geben, so dass der Boden bedeckt ist. Alles auf starker Hitze mit Deckel erhitzen. Wenn nur noch vereinzelt „Puff-Geräusche“ zu hören sind, ist das Popcorn fertig.
- Variante Zimt-Zucker: Zimt-Zucker-Mischung bereits vor der Herstellung des Popcorns in eine Schüssel geben. Den gepufften Mais noch warm in die Schüssel geben (nur so kommt es zu einer Verbindung von Mais und Zimt-Zucker). Den Deckel drauf, schütteln und schon ist es essfertig.
- Variante Curry-Salz: Läuft genauso wie die Herstellung des Zimt-Zucker-Popcorns.
- Variante Schoko & Streusel: Kuvertüre überm Wasserbad schmelzen. Fertiges Popcorn in eine Schüssel geben, geschmolzene Kuvertüre hinzufügen und alles gut durchmischen. Jetzt noch Zucker- oder Schokostreusel dazu und nochmal mischen. Zum Trocken großflächig auf Backblechen verteilen.

