

Popcorn selber machen im Topf



Köstliches Popcorn einfach selber machen | Foto
Credit: pexels.com

Zutaten für etwa 1 Portion

- 1 EL Popcornmais
- 1 EL Zucker
- 2 EL (z.B. Rapsöl)

Hilfsmittel

- Topf mit Deckel
- Herdplatte
- Kochlöffel

Abkürzungen: EL = Esslöffel

Zubereitung

1. Öl erhitzen: Das Öl in einem größeren Topf erhitzen (Achtung: Öl im Auge behalten und nicht mehr als 270 °C erhitzen).

2. Zucker einrühren: Den Zucker einrühren und nach etwa 8 bis 10 Sekunden die Herdplatte ausstellen.

3. Popcorn zubereiten: Dafür den Mais in den Topf füllen und sofort mit einem Deckel verschließen. Warten bis der Mais poppt. Ab und zu den Topf samt Deckel etwas schütteln, damit sich alles gut verteilt. Anschließend das Popcorn umfüllen und "lüften", das es sonst matschig wird.

Du hast etwas nachgemacht?



Zeig es uns auf Instagram mit

@waf.foodies oder #waffood #wafvegan
#wafveggie #wafkochen #wafbacken

Tipp

Das selbstgemachte Popcorn kann in einer luftdichten Box für etwa 2 bis 3 Tage aufbewahrt werden.