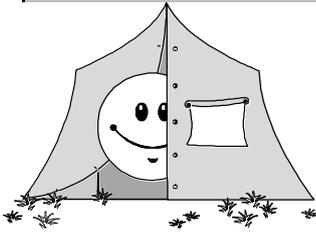


„Aichtal zeltet“

40. ZELTLAGER DES KIJU-AICHTAL E.V.

26. - 27. JUNI 2021



Popcorn

Das brauchst Du:

Popcorn Mais

Öl oder Fett

Puderzucker oder Zucker

Großer beschichteter Topf oder Pfanne – jeweils mit Deckel

Öl/Fett in der Pfanne/Topf heiß werden lassen. (Boden komplett bedecken)

Mais dazu. Deckel muss geschlossen sein. (Boden komplett bedecken)

Wenn der Mais anfängt zu ploppen warten bis ca. die Hälfte aufgeploppt ist, dann die Hitze langsam wegnehmen.

Jetzt noch ein wenig warten, bis alle aufgegangen sind.

Puderzucker oder Zucker dazugeben, durchschwenken – fertig!

Kino-Popcorn

Trick der Kino-Variante: Zucker, Butter und Mais werden gleich von Anfang an im Topf vermischt und dann erst zusammen erhitzt. Der Zucker schmilzt auf dem Popcorn, dadurch schmeckt es tatsächlich wie im Kino!

Der Mais ploppt somit im Karamell und deshalb schmeckt es besonders gut.

Zunächst das Fett ordentlich erhitzen. Währenddessen den Mais und den Zucker portionieren und die Mischung zum Fett dazugeben. Das Ganze wird solange verrührt im Topf bis das erste Maiskorn ploppt. Nun kann die Wärme reduziert und der Topf mit dem Deckel verschlossen werden. Im nächsten Schritt wird der Topf mit den Zutaten kräftig geschüttelt und gerüttelt. Durch das Schwenken des Topfes verteilt sich der karamellierte Zucker über den Mais, außerdem wird ein Anbrennen vermieden. Zum Schluss in eine Schüssel geben und noch einmal durchmischen und auflockern. Vorsicht: Anfangs kann das Popcorn durch die karamellierte Schicht noch heiß sein.