Artikel vom 14.10.2026 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 15:44 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/salziges-karamell-zimt-popcorn

Salziges Karamell-Zimt-Popcorn



Foto: Marcel Jaxy

Zutaten (für 4 Personen):

160 g Popcornmais

circa 60 ml neutrales Öl zum Braten

200 g Zucker

60 g Margarine

1 EL Zimt

2 TL Salz

Zubereitung:

Das Öl in einen Topf mit großer Bodenfläche geben und auf mittlere Stufe erhitzen. Den Popcornmais dazu schütten, aber nur so viel, dass der Boden des Topfs gerade so mit den Körnern bedeckt ist, sonst ist die Gefahr groß, dass es anbrennt. Deckel auf den Topf setzen. Nach ungefähr 4 bis 5 Minuten werden die Abstände zwischen den Pop-Geräuschen im Topf weniger, dann den Topf anheben und etwas schütteln, bis nichts mehr zu hören ist. Das Popcorn ist nun fertig und kommt in eine feuerfeste Schale. Für das salzige Zimt-Karamell kommt zunächst der Zucker bei mittlerer Hitze in die Pfanne und wird goldbraun geschmolzen. Nun die Margarine (Spritzgefahr!), Salz und Zimt hinzugeben und kurz einrühren. Schließlich die Karamell-Zimt-Soße sofort aus der Pfanne in kreisenden Bewegungen über das Popcorn gießen.

Marcel Jaxy