



ovomaltine

KARAMELL-POPCORN

OVOMALTINE REZEPTE



Kategorie
Snack



Schwierigkeit
leicht



Portionen
2 bis 3



Zubereitungszeit
<30 Minuten

10 Millionen einzelne Plätzchen? Mach doch einfach ein riesiges Plätzchen mit dem unvergleichlichen Ovomaltine Geschmack ...

Zutaten

- 2 EL neutrales Pflanzenöl
- 100 g Popcorn-Mais
- 2 EL Zucker
- 50 g Butter
- 2 EL Ovomaltine Pulver - Der Klassiker
- 2 - 3 EL Schokoladensauce (Fertigprodukt, nach Belieben)

Zubereitung

- ★ In einem breiten Topf (mit Deckel) das Öl und die Maiskörner verteilen, so dass alle Körner Bodenkontakt haben. Mit dem Deckel schliessen und bei mittlerer Hitze erwärmen, bis die Maiskörner aufpoppen.
- ★ Gleichzeitig in einer Pfanne den Zucker bei schwacher Hitze zu hellem Karamell schmelzen. Die Butter hinzufügen, die Pfanne vom Herd nehmen und umrühren, bis sich Butter und Karamell gut verbinden.
- ★ Das Ovomaltine Pulver unter den Butterkaramell rühren, die Mischung über das fertige Popcorn giessen und gut durchmischen. Nach Belieben noch ein wenig Schokoladensauce darüber träufeln.
- ★ **Tipp:** Wer mag verfeinert das Popcorn statt mit fertiger Schokosauce mit geschmolzener Ovomaltine Crunchy Schokolade: Dazu ½ Tafel in Stücke brechen und in einer Metallschüssel über dem heissen Wasserbad schmelzen lassen. Mit dem Ovomaltine-Butter-Karamell unter das Popcorn mischen.

Verwendete Produkte

- Ovomaltine Pulver - der Klassiker
- Ovomaltine Crunchy Schokolade

