

- VERLASSEN IM FREIZEITPARK -

KURIOSE POPCORN-BÄLLE

Für 12-15 Popcorn-Bälle

Arbeitszeit: ca. 20 Min. **Ruhezeitzeit:** ca. 25Min. **Gesamtzeit:** 45 Min. **Schwierigkeit:** einfach

Zutaten:

12 Tassen Popcorn (ca. 1/2 Tasse ungepoppte Popcornkerne, nach dem Popp etwa 12 Tassen)

100 g Butter (1/2 Tasse)

200 g Zucker (1 Tasse)

120 ml Maissirup oder Honig (1/2 Tasse)

1/4 TL Salz

1/2 TL Vanilleextrakt (optional)

100 g Schokoladenstückchen oder bunte Zuckerstreusel (optional, für zusätzliche Dekoration)

Zubereitung:

Poppe das Popcorn gemäß den Anweisungen auf der Verpackung oder in einem Popcorn-Maker. Entferne alle nicht gepoppten Körner und halte das Popcorn in einer großen Schüssel bereit.

In einem mittelgroßen Topf die Butter schmelzen. Zucker, Maissirup (oder Honig) und Salz hinzufügen. Unter ständigem Rühren auf mittlerer Hitze zum Kochen bringen.

Die Mischung zum Kochen bringen und 3-4 Minuten kochen lassen, bis sie dickflüssig wird und einen karamellartigen Farbton annimmt. Die Mischung sollte etwa 115°C bis 120°C erreichen (wenn du ein Zuckerthermometer verwendest).

Vom Herd nehmen und den Vanilleextrakt (falls verwendet) unterrühren.

Die heiße Zucker-Sirup-Mischung über das Popcorn gießen und gut vermengen, bis das Popcorn gleichmäßig mit der Mischung bedeckt ist.

Lass die Popcornmischung etwas abkühlen, bis sie handhabbar ist (etwa 5-10 Minuten). Feuchte deine Hände leicht an, um zu verhindern, dass die Mischung klebt. Forme die Mischung in etwa golfballgroße Bälle. Wenn du möchtest, kannst du die Bälle mit Schokoladenstückchen oder Zuckerstreuseln dekorieren, indem du diese während des Formens in die Popcornbälle drückst.

Die Popcornbälle auf ein Backpapier legen und vollständig auskühlen lassen, damit sie fest werden.

Tipps: Die Popcornbälle in einem luftdichten Behälter aufbewahren, um ihre Knusprigkeit zu erhalten.