


Weißes Schoko-Popcorn

Knuspriges Popcorn mit Schokolade

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
3 EL Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
70 g Popcorn-Mais
30 g Dr. Oetker Dekor-Konfetti

1 Vorbereiten:

Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad nach Packungsanleitung schmelzen.

2 Zubereiten:

Öl und Popcorn-Mais in einen so großen Topf geben, dass nur der Boden bedeckt ist. Alles auf starker Hitze mit Deckel erhitzen. Wenn die Puff-Geräusche aufhören, ist das Popcorn fertig. **Hinweis:** Auch die Hersteller-Angaben beachten.

3 Verziern:

Popcorn in eine ausreichend große Schüssel geben, Kuvertüre darauf verteilen und alles mit Hilfe von 2 Esslöffeln gut durchmischen. Anschließend Dekor-Konfetti aufstreuen. Popcorn am besten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und die Kuvertüre fest werden lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt weißer Kuvertüre und Dekor-Konfetti können Sie auch Dr. Oetker Vollmilch-Kuvertüre und Dr. Oetker gehobelte Mandeln oder Haselnusskrokant verwenden.
- Das Popcorn kann man in gut schließenden Dosen etwa 2 Tage aufbewahren.

