



POP THE CORN

ZUTATEN

- 1 Teebeutel Mitmachtee Apfel-Karamell
- 75 g Popcornmais
- 2 EL Pflanzenöl
- 75 g Zucker
- 100 ml Wasser
- 25 g Butter
- 50 g Sahne

ZUBEREITUNG

Einen Teebeutel MILFORD Mitmach-Tee Apfel-Karamell mit 100 ml kochendem Wasser aufgießen und 6 Minuten ziehen lassen.

Zucker und 50 ml Tee auf mittlerer Flamme zu einem goldgelben Karamell kochen. Butter und Sahne vorsichtig mit einem Holzlöffel unterrühren und kurz köcheln lassen, bis eine homogene Sauce entstanden ist. Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Den Mais hinein geben, die Körner sollten nur eine Lage auf dem Topfboden bilden. Deckel drauf und gut durchschütteln, so dass sich das Öl gleichmäßig auf den Maiskörnern verteilt. Den Mais nun bei mittlerer Hitze poppen lassen, den Topf dabei immer wieder gut rütteln. Sobald nur noch vereinzelte Plopps zu hören sind, den Topf vom Herd ziehen und den Deckel öffnen.

Den Ofen auf 120°C vorheizen. Das Popcorn auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und die noch heiße Karamellsauce darüber träufeln. Mit einem Holzlöffel gut vermischen. Ab in den Ofen und dort etwa 10 Minuten trocknen lassen. Schmeckt am besten ganz frisch.



ZUBEREITUNGSZEIT

ca. 15 Minuten zzgl. 10 Minuten im Ofen

Abdruck Honorarfrei bei Berücksichtigung unserer Foto- bzw. Rezepthinweise.

Bei Veröffentlichung bitten wir um Zusendung von zwei Belegexemplaren.

Pressekontakt: Public Relations · Ostfriesische Tee Gesellschaft GmbH & Co. KG

Bosteler Feld 6 · 21218 Seevetal · Tel.: +49 4105 504-0 · Fax: +49 4105 624-480 · E-Mail: pr@LSH-AG.de · www.OTG.de