



SO MACHST DU MUSHROOM-POPCORN MIT DEM POPCORNLOOP

1. Schritt: Ca. 2 Esslöffel Speiseöl (zum Beispiel Popcornloop Popcornöl) in einen **unbeschichteten** Topf* geben. Den Herd* auf die höchste Stufe stellen. Das Öl muss richtig heiß sein, bevor die Maiskörner in den Topf kommen (siehe Schritt 2).

2. Schritt: Wenn das Öl heiß ist, Maiskörner dazugeben. Nur so viel Mais verwenden, bis der Boden des Topfes mit den Körnern bedeckt ist, jedoch nicht mehr. Öl und Maiskörner umrühren, damit der Mais mit dem Öl umhüllt ist.

3. Schritt: Je nach Belieben Zucker (ca. 2-3 Esslöffel) oder Salz (ca. 1-2 Teelöffel) hinzugeben. Tipp für „Kinopopcorn“: Mit einem zusätzlichen Päckchen Vanillezucker schmeckt es noch besser!

4. Schritt: Nun den Popcornloop in den Topf stellen und die Haube über den Topf stülpen - Topf noch einmal hin und her bewegen, damit sich die Körner wieder gleichmäßig auf dem Boden verteilen.

5. Schritt: Mit dem Geräusch des Aufploppens der Maiskörner mit dem Rühren beginnen. Sobald das Ploppen weniger wird, die Hitze reduzieren und kontinuierlich weiterrühren! Zwischendurch den Topf kurz anheben und hin und her bewegen.

Weiterrühren, bis die letzten Maiskörner aufgeploppt sind. Wenn das letzte Korn geploppt ist, den Topf kräftig schütteln und das fertige Popcorn sofort in eine Schüssel geben und kurz abkühlen lassen.

*** Bitte unbedingt beachten:** Das Resultat des fertigen Popcorns hängt zum einen vom Herd (z. B. Induktions-, Elektro-, Gasherd) und der Qualität des Topfes ab (je schwerer der Topf, desto besser das Ergebnis).

Hinweis: Falls es doch einmal passieren sollte, dass das Popcorn im Topf anbrennt und der Topf schwarz wird, haben wir einen guten Tipp für dich. Lege einen Spülmaschinentab in den Topf, gieße kochendes Wasser hinein und lasse alles zusammen 1 h einwirken. Danach sollte der Topf wieder sauber sein.

