

Knuspriges Kokos-Popcorn mit Zartbitterschokolade

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

50 g Popcorn-Mais
Öl
2 Esslöffel Kokosöl
2 Teelöffel Kakaopulver
1 Esslöffel Kokosflocken
1 Esslöffel Puderzucker
2 Esslöffel gehackte Schokolade

Nussiges Kokosöl, geschmolzene Schokolade und knusprig-warmes Popcorn - kommen diese drei Zutaten zusammen, kann der Film ruhig richtig mies sein. Alle Aufmerksamkeit ist sowieso auf den leckeren Snack gerichtet.

- 1 -

Öl in einen Topf füllen, bis der Boden knapp bedeckt ist, und erhitzen. Maiskörner dazugeben und gleichmäßig verteilen. Topfdeckel aufsetzen und Maiskörner ca. 3-5 Minuten aufpoppen lassen, Topf dabei gelegentlich leicht schütteln, damit der Mais nicht verbrennt. Deckel abnehmen und Popcorn aus dem Topf auf ein Backblech mit Backpapier geben.

- 2 -

Kokosöl schmelzen und gleichmäßig über Popcorn verteilen. Mit Kakaopulver, Kokosflocken, Puderzucker und gehackter Schokolade bestreuen und gründlich vermengen.