

## Pretty in Pink: rosarotes Candy-Popcorn

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



schütteln, damit der Mais nicht verbrennt. Deckel abnehmen, Popcorn sofort in eine große Schüssel füllen.

- 2 -

Zucker, Kochsahne, Ahornsirup und Salz bei mittlerer Stufe erhitzen und rühren bis sich der Zucker auflöst. Mischung kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, Vanille und Lebensmittelfarbe einrühren. Popcorn mit der Mischung beträufeln und sofort vermischen. Auf Backpapier verteilen und auskühlen lassen.

### Zutaten für 4 Portionen

75 g Popcorn-Mais  
Öl  
130 g Zucker  
80 ml Kochsahne  
1/2 Esslöffel Ahornsirup  
1 Prise(n) Salz  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
6 Tropfen rote Lebensmittelfarbe

Heute vergessen wir mal, was Zahnärzte predigen und gönnen uns diesen klebrig-süßen Prinzessinnentraum. Reichlich Zucker, etwas Kochsahne und ein paar Tropfen roter Lebensmittelfarbe machen aus gewöhnlichem Popcorn rosaroten Knabberspaß im Zuckermantel.

- 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