



Crunchy Popcorn mit Erdnüssen

Zutaten

- 70 g Popcorn-Mais
- 4,5 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 140 g Erdnüsse, geröstet und gesalzen
- 1 Limette(n), unbehandelt
- 110 g Rohrzucker
- 1 EL Maggi Würze Hot (120 g Flasche)
- 1,5 EL MAGGI Würze
- 1 TL Sambal Oelek
- etwas Backpulver

Zubereitung

1. Backofen auf 120°C Ober/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
2. In einem Topf mit Deckel Maiskörner und 1 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl erhitzen und zum poppen bringen. Ca. 5 Min. poppen lassen, dabei den Topf immer wieder hin und her bewegen.
3. Popcorn in eine große Schüssel füllen, die nicht gepoppten Maiskörner aussortieren.
4. Erdnüsse hacken und mit dem Popcorn mischen.
5. Limette heiß abwaschen, die Schale rundherum abreiben, zur Seite stellen und den Saft auspressen.
6. In einem Topf 3 TL Limettensaft, Rohrzucker, 4 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl, MAGGI Würze Hot und MAGGI Würze geben, aufkochen und auf mittlerer Stufe unter Rühren ca. 5 Min. kochen, bis die Masse andickt.
7. Topf vom Herd nehmen und rasch Sambal Oelek, Limettenabrieb und Backpulver unterrühren. Die Mischung auf das Popcorn gießen und alles gut vermischen. Popcorn auf das vorbereitete Blech verteilen und im Ofen 45 Min. backen, dabei alle 15 Min. wenden. Anschließend das Popcorn abkühlen lassen, damit es knusprig wird.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	29 g
Energie	343 kcal
Fett	21 g
Protein	8 g

🕒 70 Minuten

⊕ 6 Portionen