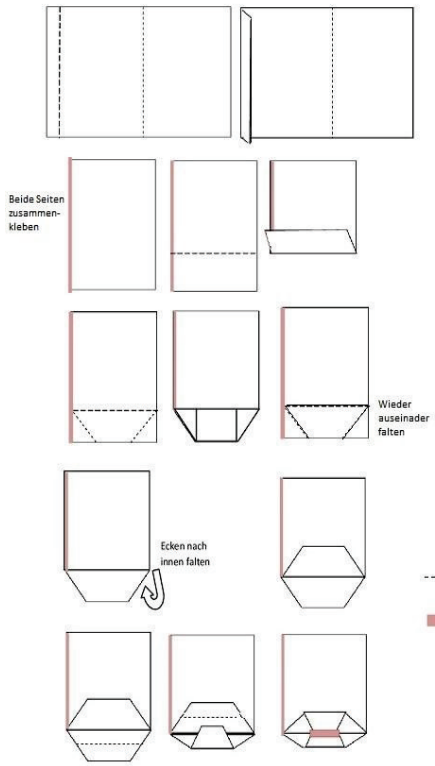

Faltlinie

Klebefolie/Masking Tape/ Klebestreifen

Popcorn Kit für einen himmlischen Abend

Gib das Öl in einen großen Topf mit Deckel. Schalte die Herdplatte auf die höchste Stufe und gib drei Maiskörner dazu. Gib den Deckel auf den Topf und warte bis das Korn "gepoppt" ist. Nun nimm den Topf von der Herdplatte für den Sirup hinzu und schütte den Rest Maiskörner in den Topf. Zähle bis dreißig und stelle dann den Topf wieder auf die Herdplatte. Nun den Deckel mit einem Küchentuch rechts und links festhalten und den Topf leicht hin und her bewegen, sodass die Körner in ständiger Bewegung sind. Nach kurzer Zeit hörst Du den Mais "poppen". Warte bis bis alle Körner gepoppt sind und nimm den Topf von der Herdplatte. Zum Schluss gib die restlichen Zutaten wie z.B. Zuckerstangenstreusel hinzu und verrühre das Popcorn noch einmal mit einem Holzlöffel.

Popcornmais

Zimtsirup

Zuckerstange

Öl für den Topf

Popcorn Kit für einen himmlischen Abend

Gib das Öl in einen großen Topf mit Deckel. Schalte die Herdplatte auf die höchste Stufe und gib drei Maiskörner dazu. Gib den Deckel auf den Topf und warte bis das Korn "gepoppt" ist. Nun nimm den Topf von der Herdplatte für den Sirup hinzu und schütte den Rest Maiskörner in den Topf. Zähle bis dreißig und stelle dann den Topf wieder auf die Herdplatte. Nun den Deckel mit einem Küchentuch rechts und links festhalten und den Topf leicht hin und her bewegen, sodass die Körner in ständiger Bewegung sind. Nach kurzer Zeit hörst Du den Mais "poppen". Warte bis bis alle Körner gepoppt sind und nimm den Topf von der Herdplatte. Zum Schluss gib die restlichen Zutaten wie z.B. Zuckerstangenstreusel hinzu und verrühre das Popcorn noch einmal mit einem Holzlöffel.

Popcornmais

Zimtsirup

Zuckerstange

Öl für den Topf

Popcorn Kit für einen himmlischen Abend

Gib das Öl in einen großen Topf mit Deckel. Schalte die Herdplatte auf die höchste Stufe und gib drei Maiskörner dazu. Gib den Deckel auf den Topf und warte bis das Korn "gepoppt" ist. Nun nimm den Topf von der Herdplatte für den Sirup hinzu und schütte den Rest Maiskörner in den Topf. Zähle bis dreißig und stelle dann den Topf wieder auf die Herdplatte. Nun den Deckel mit einem Küchentuch rechts und links festhalten und den Topf leicht hin und her bewegen, sodass die Körner in ständiger Bewegung sind. Nach kurzer Zeit hörst Du den Mais "poppen". Warte bis bis alle Körner gepoppt sind und nimm den Topf von der Herdplatte. Zum Schluss gib die restlichen Zutaten wie z.B. Zuckerstangenstreusel hinzu und verrühre das Popcorn noch einmal mit einem Holzlöffel.

Popcornmais

Zimtsirup

Zuckerstange

Öl für den Topf

Mein Tipp: Den Sirup kannst Du morgens über die Pancakes geben (leicht erwärmen), Du verwendest ihn für das Popcorn oder für eine cremige Karamellsauce. Hierfür gibst Du einfach 3 EL in einen Topf, gibst 1 TL Butter sowie nach Belieben Sahne hinzu und kochst das gemeinsam auf. Die Sauce kannst Du dann auch zum Dippen für die Waffelplätzchen verwenden. Mhhhh.

Schokoglück

Du fügst noch hinzu: 2 Eier, 200ml Sahne, 100g Butter

So wird's gemacht: Eier cremig aufschlagen, Glasinhalt gemeinsam mit der weichen Butter und der Sahne hinzugeben, gut verrühren. In eine Springform (26cm) oder in ein kleines Backblech geben und etwa 30 Minuten bei 170°C Umuft backen. Stäbchenprobe machen und auskühlen lassen.

Knusperpopcorn

Menge reicht für max. 2x Popcorn. Du benötigst einen hohen, großen Topf mit Deckel. Öl in einen hohen Topf geben, 3 Maiskörner hinzufügen und abgedeckt erhitzen bis die 3 Maiskörner gepoppt sind. Topf von der Herdplatte nehmen und den Rest der Popcornkörner sowie etwa 3EL des weihnachtlichen Karamellsirups hinzugeben, den Deckel aufsetzen, 30 Sekunden warten und erneut auf die Herdplatte stellen. Den Topf immer wieder leicht hin und her bewegen, sodass das Popcorn nicht anbrennt. Sobald das Popcorn poppt, Topf weiter hin und her bewegen. Wenn keine Geräusche mehr zu hören sind, Topf von der Herdplatte nehmen, kurz warten und Popcorn in eine Schüssel geben, Zuckersterne sofort hinzugeben und leicht verrühren.

Zimt Marshmallows

Knuspernüsse

Weihnachtlicher Sirup

Knusperstücke

Popcornmais

Popcornöl

Zuckersterne