Caramel, Schoggi & salziges Popcorn von Tobias Ulrich

Mengen für 35 Personen
Sunntigabig

Quelle: Checkkoch.de - https://www.chefkoch.de/rezepte/3409071507800531/Karamell-Popcorn.html
Gewürze: Salz

14 EL Öl	
14 EL Butter	
2.1 kg Popcornmais	
2.8 kg Zucker	
1.12 Liter Wasser	
14 EL Butter	
175 g Kochschokolade	mit etwas margarine & zucker schmelzen und die popcorns darin wenden
350 g Salz	

Das Pflanzenöl und die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen, sodass die Butter schmilzt. Den Mais dazugeben, kurz umrühren und den Deckel auf den Topf legen. Das Popcorn nun bei niedriger Hitze platzen lassen.

In einem separaten Topf Zucker und Wasser auflösen. Bei niedriger Hitze den Zucker schmelzen und dabei auf keinen Fall umrühren. Erst wenn die Mischung eine bernsteinartige Farbe bekommt, den Topf vom Herd nehmen, Butter hinzugeben und alles gut verrühren, bis es flüssig wird.

Sobald kein Popcorn mehr ploppt, den Topf vom Herd nehmen und es in eine Schüssel füllen. Leicht salzen und anschließend mit dem Karamell vermischen. Das fertige Popcorn am besten auf Backpapier auskühlen lassen und dann in eine Schüssel bröseln.