



Kokos-Zitronen-Popcorn mit weißer Schokolade



Zutaten

Menge

100 g	weiße Kuvertüre
20 g	Kokosfett
3 EL	geschmacksneutrales Öl
100 g	Popcorn-Mais
1 Prise	Salz
2 TL	Abrieb einer Bio-Zitrone
4 EL	Kokosflocken

Rezeptinfo

Zutaten für 6 Personen

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.

pro Portion: 1211 kJ, 289 kcal, 21,8 g Kohlenhydrate, 2,8 g Eiweiß, 20,9 g Fett, 2,7 mg Cholesterin, 2,5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

schnell

veggie

Zubereitung

Klassisches süßes Popcorn ist schon ziemlich lecker, aber stell dir mal vor du würdest das knusprige Popcorn mit cremiger weißer Schokolade, aromatischen Kokosflocken und frischem Zitronengeschmack kombinieren? Klingt himmlisch? Dann erklären wir dir jetzt, wie es geht!

Step 1:

Zuerst hackst du die Kuvertüre grob, gibst sie in eine Schüssel und lässt sie über einem Wasserbad zusammen mit dem Kokosfett langsam schmelzen.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du das Popcorn machen. Dazu das Öl in einen großen Topf geben, erhitzen und die Maiskörner auf dem Topfboden verteilen. Dabei darauf achten, dass die Körner nebeneinander und nicht aufeinander liegen. Den Deckel aufsetzen und so lange poppen lassen, bis man keine Geräusche mehr hört.

Step 3:

Nun gibst du das Popcorn in eine flache Form und bestreust es mit einer Prise Salz. Anschließend die weiße Schokolade in Portionen zum Popcorn geben und immer wieder mischen, damit es sich gut verteilt. Den Abrieb der Zitrone sowie die Kokosflocken auf dem noch feuchten Popcorn verteilen und wieder gut durchmischen.