Grünes Schleim-Popcorn

Zutaten

Menge

150 g	Popcornmais
2 EL	geschmacksneutrales Öl, z.B. Sonnenblumenöl
200 g	weiße Kuvertüre
20 g	Kokosfett
	grüne und gelbe, flüssige Lebensmittelfarbe

Rezeptinfo

Zutaten für 8 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Je Portion: 1026 kJ, 245 kcal, 28 g Kohlenhydrate, 3 g Eiweiß, 14 g Fett, 4 mg Cholesterin, 1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Step 1:
Zuerst gibst du das Öl und den Mais in einen großen Topf. Das Popcorn bei mittlerer Hitze garen bis es poppt. Wenn du längere Zeit kein Poppen mehr hörst, das Popcorn sofort herausnehmen und in eine Schale geben, sonst brennt es an.

Step 2:
Nun gibst du die weiße Kuvertüre und das Kokosfett in eine Schüssel und schmilzt es langsam über dem Wasserbad.

Step 3:
Wenn die Schokolade vollständig geschmolzen ist, gibst du einige Tropfen grüne und gelbe Lebensmittelfarbe zur Schokolade, bis sie wie grüner Schleim aussieht. Die Schokolademasse über das Popcorn geben und servieren.