



Toffifee Popcorn

Ob auf Partys, Geburtstagen oder einfach nur abends vor dem Fernseher – mit dem leckeren Toffifee Popcorn kannst du mit Freunden oder Familie Kinofeeling zuhause erleben!

Zutaten:

- 50 g Popcornmais
- 3 EL Zucker
- 4 EL Öl
- 15 Toffifee
- 1 EL Butter
- 2 EL Sahne

Und so geht's:

1. Öl in einem großen Topf sehr stark erhitzen und den Zucker einrühren.
2. Maiskörner dazugeben, umrühren und den Deckel aufsetzen, Herd ausschalten und einige Minuten warten bis das Popcorn fertig ist. Zwischendurch den Topf einmal schütteln.
3. Popcorn in eine Schüssel füllen und an der Luft etwas abkühlen lassen.
4. Toffifee mit Butter und Sahne in einen Topf geben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen, bis eine cremig-flüssige Masse entsteht.
5. Das Popcorn in den Topf geben und gut umrühren, bis das ganze Popcorn von der Toffifee-Masse umhüllt ist.
6. Das Toffifee-Popcorn auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und trocknen lassen, bis ihr euch nicht mehr zurückhalten könnt!

