

Schoko-Karamell-Popcorn mit Ferrero Küsschen



Zutaten für 6 Portionen:

- 10 Ferrero Küsschen
- 75 g Popcornmais
- 75 g Haselnüsse
- 100 g Zucker
- 75 g Butter
- 3 EL Sonnenblumenöl
- grobes Meersalz (zum Bestreuen)

Schwierigkeitsgrad: 

Zubereitungszeit: ca. 20 min.

So wird's gemacht:

- 1.** Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Öl in einem Topf mit Deckel erhitzen und die Maiskörner hineingeben. Den Deckel schließen und die Hitze erhöhen. Sobald die ersten Körner aufplatzen, den Topf von der Herdplatte nehmen und warten, bis alle Maiskörner aufgeplatzt sind. Den Topf ab und zu mit geschlossenem Deckel schwenken. Popcorn herausnehmen und in einer Schüssel zwischenlagern.
- 2.** Die Haselnüsse grob hacken und anschließend mit dem Popcorn vermengen. Die Ferrero Küsschen ebenfalls in grobe Stücke hacken und beiseitestellen.
- 3.** Zucker in den Topf geben und bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, keine Zuckerkristalle mehr zu sehen sind und die Masse eine goldbraune Farbe hat. Topf von der Herdplatte nehmen, Butter unterrühren und alles mit einem Gummispatel oder Holzlöffel zu einem goldenen Karamell verrühren. Die Popcorn-Haselnuss Mischung dazugeben und alles gut vermengen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und gleichmäßig verteilen.
- 4.** Die Ferrero Küsschen Stücke auf dem noch warmen Karamell-Popcorn verteilen, sodass sie leicht schmelzen. Mit grobem Meersalz bestreuen. Das Popcorn komplett auskühlen lassen. Danach grob zerbrechen.