# Caramel Popcorn

Zutaten:

85g Popcornmais
25g Butter
50ml Rahm
45g weißer Zucker
45g brauner Zucker (oder auch nur weißer)
1 Teelöffel gemahlene Vanille
1 gestrichener TL Natron
1 Prise Salz

Zubereitung:

Eine weite Pfanne erhitzen, die Maiskörner dazugeben, Deckel drauf und bei mittlerer Hitze Popcorn popen lassen. Die Pfanne zwischendurch hin und her bewegen. Danach Popcorn in eine grosse Schüssel leeren.

Butter, Zucker, Salz, Vanillezucker und Rahm in einer kleinen Pfanne aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Danach Natron gut unterrühren. (Das Natron lässt den Caramel aufschäumen und sorgt dafür, dass er sich gut mit dem Popcorn vermischen lässt) Caramel und Popcorn gut miteinander vermischen.

Das ummantelte Popcorn gleichmässig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen.
Anschließend kommt es bei 190°C (Ober-/Unterhitze) für 4-5 Minuten zum leichten Bräunen in den vorgeheizten Ofen. (Am besten dabei bleiben damit es nicht verbrennt)

Nach dem Backen (wenn es noch sehr warm ist) klebt es noch etwas, das verliert sich aber schnell.
Wenn es abgekühlt ist, muss das Popcorn nur noch leicht voneinander getrennt werden und schon ist es fertig.
Am nächsten Tag ist es leider leicht zäh, wird aber nach ein paar Minuten im Ofen wieder knusprig!