

# Popcornmais

## Zutaten:

einen kleinen hohen Kochtopf

Sonnenblumen- oder Rapsöl

gut getrockneter Popcornmais  
ca. 50 g

ein Spritzschuttsieb für  
Pfannen(feines Netz)

## Zubereitung:

Der Popcornmais muss gut getrocknet sein.

Lege die Maiskolben ruhig noch einige Wochen auf die Heizung. Dort trocknen sie am Besten. Dann die Maiskörner vom Kolben entfernen. Dazu einige Körner abpullen und die restlichen Körner dann vom Kolben drehen.

Den Topf auf den Herd stellen und soviel Öl hineingeben das der Boden bedeckt ist. Das ist wichtig sonst verbrennt das fertige Popcorn und die anderen Körner sind noch nicht aufgepoppt.

Das Öl erhitzen bis sich ein Schleier im Öl bildet. Da der Mais zum aufplatzen eine hohe Temperatur benötigt, muss der Topf auch richtig heiß sein. Dann können die vorbereiteten Körner in den Topf gegeben werden. Nun den Spritzschutz auf den Topf legen. Ab und zu den Topf auf dem Herd kräftig hin und her bewegen das die Körner nicht anbrennen. Wenn die Körner aufpoppen entsteht dabei Wasserdampf, es kann also auch aus dem Topf spitzen.

Nun mit 2 Topflappen Topf und Spritzschutz immer wieder schütteln das auch die noch nicht aufgegangenen Körner nach unten rutschen.

In eine Schüssel füllen und genießen.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra  
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de