

## Orangen-Sesam-fleur de sel Popcorn



### ZUBEREITUNG

#### Für das Popcorn

Erhitzen Sie die Butter in einem großen Kochtopf.

Geben Sie die Maiskörner hinzu und geben Sie den Deckel drauf. Lassen Sie die Maiskörner bei mittlerer Hitze nun ca. 6 Min leicht rösten, bis die Körner aufplatzen.

Geben Sie das fertige Popcorn in eine grosse Schüssel und stellen Sie es beiseite.

#### Für das Karamell

Erhitzen Sie die Isomaltulose und den Orangensaft in einem kleinen Topf und lassen Sie alles ohne Rühren kurz aufkochen.

Achten Sie darauf, dass Sie die Flamme nicht zu hoch erhitzen, da Isomaltulose, wenn sie zu stark karamellisiert, sehr bitter wird.

Sobald das ganze einmal aufkocht, reduzieren Sie die Hitze und lassen das Ganze leicht köcheln, währenddessen Sie ständig umrühren.

Sobald sich ein haselnussfarbener Karamell bildet, geben Sie 1 EL Sahne hinzu.

### ZUTATEN

für 300 g

#### Für das Popcorn

**45 g** Butter

**150 g** Popcorn-Mais

**1 Prise** Kurkuma

#### Für das Karamell

**75 g** Isomaltulose

**1** Orange,  
abgeriebene Schale  
und 2 TL Saft

**15 g** Butter

**1 EL** Schlagrahm, flüssig

**2 TL** Schwarzer Sesam

**2 TL** Fleur de sel

### Arbeitszeit:

20 Minuten

### Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk

Nehmen Sie den Topf vom Herd und heben die Butter und die Orangenschale hinzu.

Giessen Sie den Karamell über das Popcorn und rühren Sie gut um, damit sich der Karamell über das gesamte Popcorn legt.

Legen Sie nun das Popcorn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und bestreuen Sie es mit Sesam und Fleur de Sel.

---

---

**Arbeitszeit:**

20 Minuten

**Rezept von:**

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk

---

---