

Popcorn



Ganz großes Kino: Popcorn ist ein toller Knabberspaß für Kinder, bei dem sie die Geschmacksvariante selbst bestimmen können. Und auch seine Zubereitung ist ein Knaller - im wahrsten Sinne des Wortes.

**Kurzes
zum
Einstieg**

Zutaten | 12 Kinder

- 200 g Popcornmais (Puffmais)
- ca. 4 TL Bratöl oder Butterschmalz
- Gewürze nach Wahl (siehe rechts)

Küchenwerkzeug

- Topf mit Glasdeckel
- Holzkochlöffel
- Topflappen oder Ofenhandschuhe
- Schüssel mit fest verschließbarem Deckel oder 4-5 große Gläser mit Schraubdeckel (z. B. Joghurtgläser)
- Backblech mit Backpapier

Beispiele für Würzmischungen

Popcorn schmeckt pur, aber auch gesalzen, würzig oder süß. Testen Sie gemeinsam mit den Kindern verschiedene Varianten.

Herzhafte Würzmischung:

- 1 TL Curry
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Majoran, gerebelt
- ½ TL Thymian
- 2 TL Salz

Süße Orientmischung:

- 5-7 EL Puderzucker (haftet besser als Kristallzucker)
- 1,5 TL feiner Orangen- und Zitronenabrieb
- 1 TL gemahlener Zimt
- 2 Msp. gemahlene Muskatnuss
- 1 Prise gemahlene Nelken
- 1 Prise gemahlener Kardamom
- 2-3 Msp. Salz

1 Topf auf dem Herd bei voller Energie erhitzen. Bratöl oder Butterschmalz in den Topf geben, durch Schwenken verteilen. Maiskörner dazugeben, bis der Boden bedeckt ist. Umrühren und schnell den Deckel schließen.

2 Warten, bis die Maiskörner aufpoppen. Dabei den Topf immer wieder rütteln, damit die Körner nicht festbacken.

3 Sind alle Maiskörner aufgepoppt, ist das Popcorn fertig. Das noch heiße (!) Popcorn gemeinsam mit Puderzucker, Salz oder Würzmischung in eine Schüssel mit Deckel abfüllen. Fest verschließen und kräftig schütteln.

4 Popcorn zum Abkühlen auf dem Backblech verteilen. Erneut Fett im Topf erhitzen und die nächste Portion zubereiten.

Vorsicht, heißes Fett! Beaufsichtigen Sie die Kinder am Herd. Die Maiskörner brauchen Platz und Hitze zum Aufpoppen – deshalb den Topfboden nur einfach bedecken. Richtwert zur Fettmenge: Verwenden Sie pro 50 g Maiskörner ca. 1 TL Fett.

Topflappen oder Ofenhandschuhe benutzen! Den Topf während des Erhitzens geschlossen halten.

Manche Körner haben eine zu harte Schale und poppen daher nicht auf. Die Kinder können diese mit einem Löffel aus dem fertigen Popcorn herausfischen – das beugt Verschluckungsgefahren vor. Wer keine Schüssel mit Deckel hat, rührt stattdessen gründlich um.

Die Kinder entscheiden selbst, welche Würzmischung sie testen möchten. Wird das Popcorn in mehreren Schraubgläsern statt in einer Schüssel gewürzt, können sie verschiedene Varianten verkosten.



Tipps & Tricks

Die Würzmischungen sollten so schnell wie möglich auf das heiße Popcorn gegeben werden. Zu diesem Zeitpunkt verdunstet noch Wasser aus den Körnern und wirkt wie Kleber – so braucht man kein Öl, damit die Gewürze haften.

Warum poppt der Mais auf?

Maiskörner bestehen vor allem aus Stärke und Wasser. Beim Erhitzen bildet sich Wasserdampf. Der braucht Platz, so dass die harte Schale der Körner aufpoppt. Dabei quillt die Stärke heraus. Fertig ist das Popcorn.