

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.



Enthält keine kennzeichnungspflichtigen Allergene

**Kurzes
zum
Einstieg**

Zutaten | 12 Kinder

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

Küchenwerkzeug

- Topf mit (Glas-)Deckel
- Holzkochlöffel
- Topflappen oder Ofenhandschuhe
- Schüssel mit fest verschließbarem Deckel

Beispiele für Würzmischungen

Popcorn schmeckt pur, aber auch gesalzen, würzig oder süß. Testet gemeinsam verschiedene Varianten.

Herzhafte Würzmischung:

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

Süße Würzmischung:

- 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

Zubereitung und pädagogische Tipps

- 1 Wie soll das Popcorn gewürzt werden? Als erstes alle Gewürze bereitstellen.**
- 2 Topf auf dem Herd bei voller Energie erhitzen. Bratöl in den Topf geben und durch Schwenken verteilen. Maiskörner dazugeben, bis der Boden bedeckt ist. Umrühren und schnell den Deckel schließen. (Richtwert zur Fettmenge: 1 TL Öl für 50 g Maiskörner)**
- 3 Warten, bis die Maiskörner aufpoppen. Dabei den Topf immer wieder rütteln, damit die Körner nicht festbacken.**
- 4 Sind alle Maiskörner aufgepoppt, ist das Popcorn fertig. Das noch heiße (!) Popcorn mit Puderzucker, Salz oder Würzmischung in eine Schüssel mit Deckel abfüllen. Fest verschließen und kräftig schütteln.**

Ihr könnt auch mehrere kleine Popcornmengen unterschiedlicher Geschmacksrichtungen herstellen.

Vorsicht, heiß! Beaufsichtige die Kinder am Herd und verwendet Topflappen oder Ofenhandschuhe. Den Topf während des Erhitzens geschlossen halten. Die Maiskörner brauchen Platz zum Aufpoppen – deshalb den Topfboden nur einfach bedecken.

Manche Körner haben eine zu harte Schale und poppen nicht auf. Die Kinder können sie am Ende mit einem Löffel aus dem fertigen Popcorn herausfischen.

Wer keine Schüssel mit Deckel hat, rührt stattdessen gründlich um. Für verschiedene Varianten könnt ihr das Popcorn auch in mehreren Schraubgläsern statt in einer Schüssel würzen.



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.