

Schnelles Schokoladen-Popcorn, salzig und süß zugleich



© Schnelles Schokoladen-Popcorn - Rezepte mit Herz



10 Min.



leicht



1 kleine Schüssel

Upcycling für eure Schokoreste!

Egal ob die Weihnachtsmänner im Januar oder die Schoko-Osterhasen und unzählige Schoko-Eier - an und nach Ostern stapelt sich die Schokoloden-Massen in der Küche, bis man sogar von Schokolade genug hat. Mit ein bisschen Kreativität kann man die Schoko-Reste allerdings in neue Leckereien verwandeln.

Ein einfaches und schnelles Schokopudding-Rezept und viele weitere süße Ideen findet ihr in unserem neuen „Schoko-Extra“ zum Download.

Diese und andere Rezepte findet ihr kompakt in unserem [E-Book](#).

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	2 EL	neutrales Öl
<input type="checkbox"/>	100 g	Popcorn-Mais
<input type="checkbox"/>	40 g	gesalzene Erdnuss-Kerne
<input type="checkbox"/>	120 g	Zartbitter-Schokolade / Schokoladenreste

Zubereitung

1. Backblech mit Backpapier belegen.
2. Mittelgroßen Topf auf den Herd setzen, Öl hinzugeben und 3 Maiskörner hineinlegen.
3. Herdplatte auf starker Hitze erhitzen und Topfdeckel aufsetzen – wenn die Körner anfangen zu springen, ist das Öl heiß genug.
4. Den restlichen Popcorn-Mais hinzugeben, Deckel aufsetzen und den Mais aufpoppen lassen, dabei den Topf immer mal wieder rütteln. Nach ca. 2-3 Minuten sollten die Geräusche in immer größeren Abständen kommen und schließlich ganz aufhören – dann ist das Popcorn fertig.
5. Popcorn auf das Backblech schütten, dabei soweit möglich nicht aufgepoppte Maiskörner aussortieren.
6. Erdnüsse in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern und umfüllen
7. Schokolade in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern und 3 Min./45°/Stufe 1 schmelzen lassen.
8. Einmal durchrühren und 1 Min./45°/Stufe 1 zu Ende schmelzen lassen.
9. Gemahlene Erdnüsse hinzugeben und 30 Sek./Stufe 4 unterrühren.
10. Das Ganze über das fertige Popcorn auf dem Backblech geben, gut unterrühren, trocknen lassen und genießen.

Popcorn-Fans aufgepasst: Wie wäre es mit einem [Salzkaramell-Popcorn](#) oder einem [Käse-Popcorn](#)? So kommt Abwechslung in die Snackschüssel.

Nährwertangaben

Gesamt: ca. 1370 kcal - 32 g E - 84 g F - 124 g KH