

Rezepttipp: ZAUBERPOPKUCHEN



Quelle Bild: EMF

Zutaten:

- 450 g weiße Marshmallows
- 100 g Popcornmais
- 6–8 EL Öl (zum Beispiel Sonnenblumenöl)
- 3 EL Zucker (nach Belieben)
- 3 EL Wasser
- Süßwaren (nach Belieben), zum Beispiel Schokolinsen

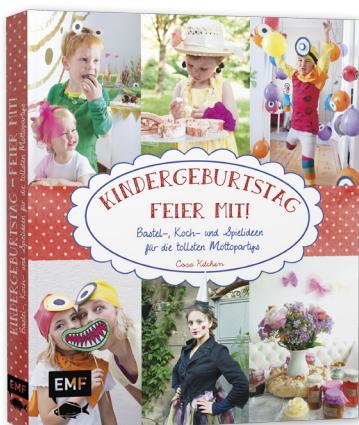
Und so geht's:

- ① Das Öl in einen großen Kochtopf geben und erhitzen. Bevor es heiß wird, den Popcornmais in den Topf schütten.
- ② Der Topfboden sollte bedeckt sein, die Körner sich jedoch nicht überlagern. Mit dem Popcornmais eher sparsam umgehen, da der Mais beim Aufpoppen viel Platz braucht. Nach Belieben Zucker dazugeben.

- ③ Den Deckel auf den Topf setzen und den Herd auf eine niedrige Stufe stellen, damit nichts anbrennt.
- ④ Sobald der Popcornmais heiß wird, beginnt das Popcorn aufzupoppen. Durch einen Glasdeckel können die Kinder das schön beobachten. Während des Aufpoppens dürfen Sie auf keinen Fall den Deckel öffnen. Sobald das Poppen weniger wird oder fast aufgehört hat, den Topf vom Herd nehmen.
- ⑤ Die Marshmallows in eine große Schüssel füllen und 3 EL Wasser darüberträufeln. Im Wasserbad schmelzen, bis alle Marshmallows aufgelöst sind.
- ⑥ Eine Gugelhupfform mit Öl einreiben.
- ⑦ Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und zügig das Popcorn und nach Belieben weitere Süßwaren untermischen. Jetzt muss es schnell gehen: Die Masse in die vorbereitete Gugelhupfform hineindrücken.
- ⑧ Der Zauberpop-Kuchen wird ganz schnell hart, und die zauberhafte Köstlichkeit kann gleich in Kuchenstücke geschnitten und verspeist werden!

Tipp:

Sie können die Masse auch mit öligen Händen zu Kugeln rollen oder in Muffinformchen geben.



Noch mehr Rezepte

finden Sie in:

Cosa Kitchen:
Kindergeburtstag – Feier mit.
Bastel-, Koch- und Spielideen für
die tollsten Motto-partys,
144 Seiten, EMF
ISBN: 978-3-863-55290-9