MÖVENPICK



Triple Salted Caramel Eisbecher

für 4 Eisbecher brauchst du:

Mövenpick Salted Caramel

1 EL Popcornmais

2 EL brauner Zucker

1 EL Butter

1 TL Schlagahne

Prise Salz

Prise Meersalzflocken

0.5 EL neutrales Öl

Und so geht's:

1. Alles parat? Backofen auf 180°C vorheizen.

2. Öl in einem großen Topf erwärmen. Popcornmais hinzugeben und Topf mit Deckel verschließen.

3. Popcornmais poppen lassen und Topf vom Herd nehmen, wenn die Geräusche weniger werden.

4. In einem kleinen Topf braunen Zucker, Butter und Sahne kurz aufkochen und dann 1-2 Min köcheln lassen, bis das Karamell dickflüssiger geworden ist.

5. Topf vom Herd nehmen, eine Prise Salz zum Karamell geben und umrühren. Zur Seite stellen

6. Hälfte des Karamells mit dem Popcorn mischen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. 5 Min. im Ofen backen.

7. 1 Kugel Salted Caramel mit restlicher Karamellsauce, Popcorn und Meersalzflocken servieren.