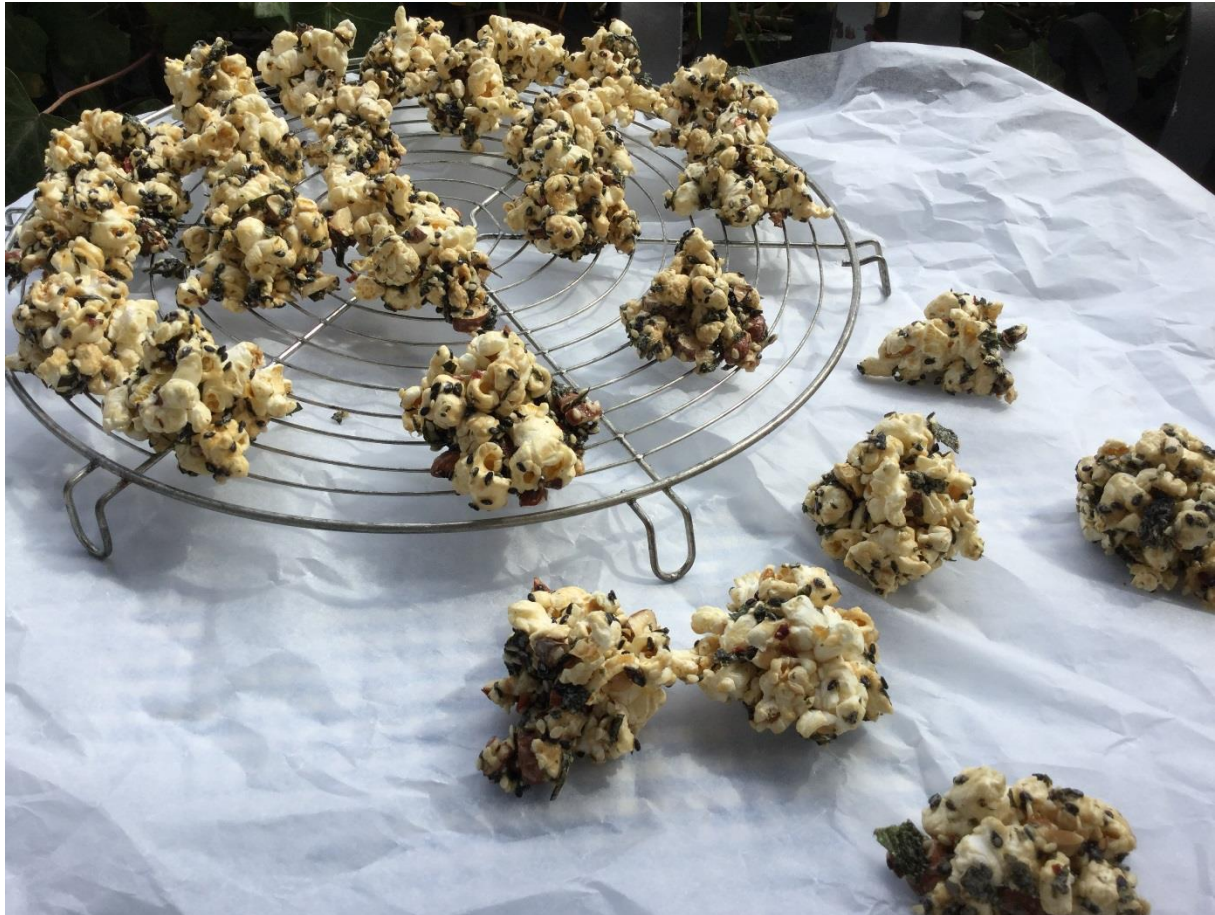


Süss-salzige Popcorn-Plätzchen zum Apéro



Zutaten:

- 40 g Popcorn, gepoppt
- 25 g heller Sesam
- 25 g schwarzer Sesam
- 1 Nori-Blatt (Algen-Blatt)
- 40 g ungeschälte Mandeln, grob gehackt
- 20 g Butter
- 60 ml Ahornsirup
- ½ TL Chili-Flocken
- ¼ TL Fleur de Sel
- Salz

Zubereitung:

Die Sesamkerne ohne Zugabe von Fett in einer beschichteten Bratpfanne anrösten. Das Nori-Blatt fein zerkrümeln, bzw. mit einem Wiegemesser fein hacken.

In einer Schüssel das Popcorn mit den Nori-Krümeln, den gehackten Mandeln und den gerösteten Sesamkernen mischen.

In einer Pfanne Ahornsirup, Butter, Chili und Fleur de Sel auf kleinem Feuer erwärmen bis die Butter ganz geschmolzen ist. Die Mischung dann kurz aufkochen (ca. 2 Min.), bis sie leicht eindickt. Das Ahornsirup-Caramell dann über das Popcorn geben und alles zusammen gut vermengen. Mit Hilfe eines Esslöffels kleine Popcornhäufchen auf ein mit einem Backtrennpapier belegtes Blech geben. Die Häufchen gut zusammendrücken. Dann das Blech für ca. 15 Min. in den auf 120 Grad vorgeheizten Ofen schieben.

Die Popcorn-Plätzchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Salz bestreuen.