

GOLDIGE LOCKEN MIT CAMEL-POPCORN

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

80g Zucker

1½ EL Wasser

¼ TL Zitronensaft

30g gesalzenes Popcorn

1 kleine Ananas,
geschält, mit dem Spiral-
Schneider geschnitten
oder fein gehobelt

1. Zucker, Wasser und Zitronensaft in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein haselnussbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte nehmen.
2. Popcorn begeben, mischen, auf einem Backpapier verteilen, auskühlen. Ananas auf Tellern verteilen, Popcorn dazu servieren.

Dazu passt: Glace (Fior di Latte oder Sauerrahmglace)

Portion: 186kcal, F 2g, Kh 41g, E 1g

