



# Salziges Bacon-Popcorn mit Ahornsirup



## Rezeptinfo

**Zutaten für 4 Portionen**  
Zubereitungszeit: 20 Min.

pro Portion: 1368 kJ, 326 kcal, 42,3 g Kohlenhydrate, 10,5 g Eiweiß, 13,7 g Fett, 33,6 mg Cholesterin, 1,93 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

schnell

## Zubereitung

Der perfekte Snack für einen Film- oder Serienmarathon ist und bleibt Popcorn! Deshalb mussten wir auch unbedingt einmal eine neue Variante des Snack-Klassikers ausprobieren. Wir haben unser Popcorn mit Bacon und Ahornsirup kombiniert und so eine leckere Verbindung aus salzig und süß geschaffen. Die Kombination ist echt mega lecker und garantiert schnell aufgefütert. Probier's mal aus, so geht's:

### Step 1:

Zuerst machst du das Popcorn. Dazu Öl in einen großen Topf geben, erhitzen und die Maiskörner auf dem Topfboden verteilen. Dabei darauf achten, dass die Körner nebeneinander und nicht aufeinander liegen. Den Deckel aufsetzen und so lange poppen lassen, bis man keine Geräusche mehr hört.

### Step 2:

Nun den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Den Bacon in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten und anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die Butter mit dem Ahornsirup, dem Zucker und dem Salz in einer Pfanne erhitzen und kurz köcheln lassen. Den Bacon grob zerhacken und mit der Ahorn-Butter zum Popcorn geben. Dann das Popcorn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen für ca. 10 Minuten karamellisieren lassen. Zwischendurch einmal wenden.

## Zutaten

### Menge

50 g	Zucker
1 Prise	Salz
3 EL	Öl
70 ml	Ahornsirup
100 g	Popcornmais
8 Streifen	Bacon
1 EL	Butter