

Schoko-Walnuss-Pralinen mit Popcorn



Zutaten

Für 4 Personen

2 EL Speiseöl
30 g Mais

250 g weiße Schokolade
100 g Walnusshälften

Muffins-Papierförmchen

Zubereitung

Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Das Öl in einem Topf auf mittlerer Temperatur erhitzen. Die Maiskörner zugeben und auf dem Topfboden verteilen. Den Deckel fest auf den Topf legen. Warten, bis die ersten Körner aufplatzen. Den Topf regelmäßig schütteln. Nach etwa 2 Minuten den Topf von der Herdplatte nehmen und warten, bis die letzten Körner geplatzt sind.

Die Schokolade in Stücke brechen und im heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Gut die Hälfte der Schokolade esslöffelweise auf Muffins-Papierförmchen geben, mit Walnusshälften und Popcorn belegen und darüber die restliche Schokolade verteilen. Anschließend an einem, kühlen Ort fest werden lassen.

(Quelle: "Die fabelhafte Welt des Popcorns)