

Cirkus Popcorn - karamel popcorn med farve

1 portion



Op til 15 Min.



Ingredienser:

Cirkus Popcorn:

- 60 g popcorn færdigpoppede
- 140 g smør
- 170 g sukker
- 1 spsk. glukosesirup
- 1 tsk. Dr. Oetker Blå Konditorfarve eller anden farve efter ønske
- 1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver

Karamelpopcorn vinder større og større popularitet og kan nu købes rundt omkring på landets mange tivoli og gourmetbutikker, men vidste du at det rent faktisk er nemt og sjovt at lave dem selv? I denne opskrift er der tilsat farve for at gøre dem endnu mere spændende for børn og barnlige sjæle.

Tænd ovnen på 125 °C traditionel ovn



① Cirkus Popcorn:

Tilbered popcornene efter anvisningen på emballagen. Vej efterfølgende 60 g. af.

Kom smør, sukker og glukosesirup i en gryde og lad det smelte sammen ved svag varme under omrøring. Når ingredienserne er blandet godt og massen begynder at tykne tilsættes 1 tsk. konditorfarve efter ønske. Rør godt rundt til farven er fordelt.

Tilsæt bagepulver og bland godt. Sluk for varmen.

Tilsæt de færdigpoppede popcorn til gryden og rør kort rundt så farven fordeles.

Beklæd en bageplade med bagepapir. Fordel popcornene ud på bagepladen.

Bag popcornene på næstnederste rille i ovnen i 20 min.

Denne opskrift er blevet til under Dr. Oetkers #BørneBageSkole, find flere opskrifter som er nemme at lave med børn på vores [#BørneBageSkole side](#).

Bagetid: 20 minutter

