



## Cookie Popcorn

30 min

### Zutaten

- 70 g Popcorn Mais
- Ca 4 EL Sonnenblumenöl (zum Bedecken eines großen Topfbodens)
- 2 Packungen LEIBNIZ CHOCO Vollmilch
- 100 g Schokolade (ca. 70% Kakao)



## Schritt 1

Die Schokolade über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen lassen - weiter warm und flüssig halten.

## Schritt 2

Den Boden eines großen Topfes mit Öl bedecken und den Mais hinzufügen (auch der Mais sollte gerade den Boden bedecken) - mit einem Kochlöffel den Mais durch das Öl schwingen, sodass er vollständig mit Öl bedeckt ist. Den Topf mit passendem Deckel schließen. Nun den Topf stark erhitzen und warten bis der Mais aufpoppt. So lange weiter aufpoppen lassen, bis immer weniger Maiskörner aufpoppen, den Topf ab und zu schütteln, sodass nichts anbrennt.

## Schritt 3

Den Topf zügig von der heißen Platte nehmen und die Keksstücke hinzufügen, umrühren und offen abkühlen lassen. Sobald das Popcorn abgekühlt ist, die geschmolzene Schokolade unterrühren und abermals abkühlen lassen.