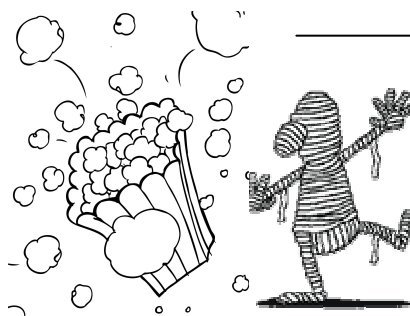


Außer Eis liebt Aziz auch noch

# Popcorn.



Nein, nein! Kein ganz gewöhnliches Popcorn! Aziz hat nämlich schreckliche Angst vor Vampiren. Wie du jedoch inzwischen weißt, ist Aziz ein schlaues Köpfchen und findet für viele Probleme eine Lösung. So auch für dieses! Ihr Motto lautet nämlich:

**Kannst du nicht war gestern!**

So hat sie das **ANTI-VAMPIR-POPCORN** erfunden.  
Mmmh, und es schmeckt sogar lecker!

## Zutaten:

1 Tasse	Maiskörner
150g	Butter
1 TL.*	Öl
1,5 TL.*	Salz
1 kleine	Knoblauchzehe (Abwehrmittel gegen Vampire!!)
4 Essl. *	Schnittlauch



## Geräte:

- große Pfanne mit Deckel (möglichst großer Bodendurchmesser)
- kleinere Pfanne
- Pfannenwender
- Knoblauchpresse
- Küchemesser und Arbeitsbrett

## Zubereitung:

Erhitze in einer Pfanne das Öl und ein Drittel (Rechne aus!) der Butter.

Mache die Popcorn-Probe:

Wirf dazu ein Maiskorn in den Topf. Springt das Korn sofort auf, so ist die Temperatur o.k.!

Nun kannst du die restlichen Maiskörner dazugeben. Lege **SOFORT** (!!!!!) den Deckel auf den Topf, da dir sonst die aufplatzenden Körner aus dem Topf springen und um die Ohren fliegen.



Das Aufspringen der Körner kannst du hören. Wenn es im Topf still geworden ist, bedeutet dies also, dass alle Körner aufgesprungen sind. Dann kannst du den Topf zur Seite stellen.

Nun zerdrückst du den Knoblauch in einer Knoblauchpresse. Anschließend schneidest du den Schnittlauch in kleine Röllchen.

In dem kleineren Pfännchen erhitzt du die restliche Butter mit Salz, Knoblauch und Schnittlauchröllchen bei geringer Temperatur so lange, bis das Salz aufgelöst ist. Rühre gelegentlich mit einem Pfannenwender um. Die Butter darf nicht zu heiß werden!

Diese Mischung gibst du übers Popcorn, rührst um und .....

..... lässt es dir schmecken!

**Guten Appetit!**

\* TL. = Teelöffel

\* Essl. = Esslöffel