

Lecker



■ ZUBEREITUNG

Für die Gewürzbutter die Butter in einer Schüssel 4 Minuten aufschlagen und dann „Der Impulsive“-Gewürzmischung einrühren. Mit Salz abschmecken und nach Geschmack vor dem Servieren nochmals kühlen. Die Butter als Aperitif mit Brot oder Crackern reichen.

Für das Gewürzpopcorn Pflanzenöl und Popcornmais in einen Topf geben und auf mittlere Temperatur erhitzen. Einen Deckel aufsetzen. Sobald der Mais beginnt zu platzen, immer wieder den Topf nehmen und schütteln, sodass sich die noch geschlossenen Maiskörner am Boden befinden und Hitze bekommen. Wenn das Platzgeräusch verblasst und aufhört, den Herd ausstellen und den Deckel kurz öffnen. Vorsicht: heißer Dampf! 1 EL „Der Impulsive“-Gewürzmischung und Salz in den Topf geben, den Deckel gut auflegen sowie festhalten und alles durchschütteln.

■ ZUTATEN

Für die Gewürzbutter:

250 g Butter
3 TL ANKERKRAUT Alex Wah! „Der Impulsive“-Gewürzmischung
1 TL Salz

Für das Gewürzpopcorn:

50 g Popcornmais
3 + 1 EL Pflanzenöl zum Frittieren
1 EL ANKERKRAUT Alex Wah! „Der Impulsive“-Gewürzmischung
1 TL Salz

■ UTENSILIEN

Für die Gewürzbutter: Mittelgroße Schüssel, Handmixer mit Quirlen. Für das Gewürzpopcorn: mittelgroßer Topf mit Deckel