



Popcorn-eenhoorns

voor 30 traktaties / 75 kcal per stuk

- 400 gram popcornmais
- 8 eetlepels olie
- kaneel
- 30 (papieren) bekertjes
- Sjabloon eenhoorn 30x geprint op wit of gekleurd papier
- Schaar
- Plakband of lijm
- 30 plastic zakjes of cellofaanfolie

1. Verhit de olie in een pan.
2. Strooi de mais in de pan en doe de deksel erop. Laat de mais in een paar minuten op middelhoge temperatuur poppen.
3. Zet de warmtebron uit als de mais stopt met poppen.
4. Laat de popcorn wat afkoelen en breng op smaak met kaneel.
5. Knutsel de eenhoornbakjes volgens de instructie op het sjabloon.
6. Pak de plastic zakjes of maak van de cellofaanfolie zakjes met een puntje. Vul deze met popcorn en zet als een hoorn in de bekertjes.

Variatie

Kies voor andere specerijen en kruiden, zoals koek- en speculaaskruiden of gemalen vanille. Gebruik voor een hartige variant bijvoorbeeld paprikapoeder of gedroogde tijm, oregano of dille.

Tip

Bereid de popcorn in 2 porties om aanbranden te voorkomen.