



Hecken schmecken - Kaffee aus Eicheln

Zutaten:

- Eicheln

Material:

- Messer
- Pfanne
- Kaffeemühle
- Topf

Zubereitung:

1. Vorbereitung der Eicheln

- Die Schale der Eicheln aufbrechen und entfernen
- Mit Gemüsemesser bräunliche Haut abschaben
- So vorbereitete Eicheln ca. 2 Tage wässern und mehrfach das Wasser austauschen bis es farblos bleibt.
- Eicheln trocknen, anschließend hacken
- Pfanne erhitzen und die Eichelstücke vorsichtig bei kleiner Hitze rösten bis sie goldbraun sind (dauert ca. 15 – 30 min) (nicht schwarz, ist ungesund)
- Durch die Intensität der Bräune lässt sich der Geschmack beeinflussen und verändern. Hier heißt es für sich zu experimentieren, um den für sich besten Geschmack zu erzielen.
- Eicheln von der Herdplatte ziehen und auskühlen lassen
- Abgekühlte Eicheln in der Kaffeemühle, einem Küchenmixer oder in einem Mörser zu einem feinen Pulver vermahlen.
- Das in der Konsistenz weiche und beinahe cremige Eichelkaffee-Pulver je nach Vorliebe nochmals leicht in einer Pfanne ohne Fett bei kleiner Hitze schonend rösten oder so belassen.

2. Zubereitung Eichelkaffee

- Für eine Tasse Eichelkaffee je nach Geschmack und Röstgrad einen gehäuften Teelöffel bis zu einem Esslöffel in einen Topf geben.
- Das Pulver für eine Tasse Kaffee mit 1 1/2 Tassen Wasser übergießen (die halbe zusätzliche Tasse Wasser wird erfahrungsgemäß vom Eichelkaffee-Pulver aufgesogen und absorbiert).
- Wasser zum Kochen bringen und einmal kurz aufkochen lassen.
- Eichelkaffee-Pulver für ein bis zwei Minuten im heißen Wasser ziehen lassen.
- Fertigen Kaffee durch ein feines Teesieb filtern.

Den fertigen Eichelkaffee sofort heiß servieren. Je nach Vorliebe mit Milch oder auch mit etwas Zucker genießen.

Beachte: Das geröstete Eichelkaffee-Pulver ist nur für wenige Wochen haltbar.



Guten Appetit!