

Essbarer Garten Kladow

Natur erleben und genießen

Eichelkaffee

Frisch gesammelte Eicheln ohne Fett in einer Pfanne rösten. Sie beginnen zu knacken und platzen auf. Jetzt vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die äußere Schale lässt sich jetzt leicht entfernen.

Eicheln in ein Gefäß, am besten großes Glas geben, mit heißem Wasser übergießen. Das Wasser färbt sich braun.

Wasser so lange wechseln, bis es klar aussieht.

Eicheln klein hacken, trocknen, entweder an der Luft oder im Backofen bei 50° und leicht geöffneter Tür.

Die getrockneten Stücke bei niedriger Temperatur in einer Pfanne ohne Fett langsam rösten bis sie braun, nicht aber schwarz werden und anfangen aromatisch zu duften.

Die gerösteten, abgekühlten Eicheln werden gemahlen. Nun ist das Kaffeepulver fertig.

Pro Tasse nimmt man einen gehäuften Teelöffel von dem Pulver, übergießt es mit kochendem Wasser.

Nach kurzem Ziehen wird der Kaffee vorsichtig abgegossen. Filtern kann man ihn nicht, da das enthaltene Fett sehr schnell die Poren der Filtertüte verklebt.

Der Kaffee hat ein wunderbar karamelliges Aroma. Man kann ihn mit Milch, Pflanzenmilch, Honig oder anderer Süße und auch mit etwas Kardamom verfeinern.