

Eichelkaffee



Frisch gesammelte, reife Eicheln auf einem Tablett ausbreiten und ein bis zwei Tage trocknen lassen. Mit reichlich heißem Wasser überbrühen, kurz durch schwenken und sofort wieder abseihen. Diese Prozedur solange wiederholen, bis das Wasser klar bleibt. Bei manchen Eicheln reicht das einmal, andere müssen dagegen bis zu fünfmal gespült werden.

Die noch warmen Eicheln schälen. Die „Bohnen“, also die dicken, stärkereichen Keimblätter darin, auf ein Backblech legen, das mit Backpapier belegt ist. Im Backofen zunächst bei 100 °C 20-30 Minuten trocknen, dabei die Backofentür einen Spalt offen halten oder mehrmals öffnen, damit Dampf entweichen kann. Anschließend bei 200 °C rösten, bis die Eicheln eine dunkle goldbraune Färbung angenommen haben. Wer lieber kräftigen Kaffee trinkt, sollte die Eicheln sogar tief dunkelbraun rösten.

Eicheln dann abkühlen lassen und mahlen. Pro Tasse einen gehäuften Teelöffel Eichelkaffeemehl mit 200 ml Wasser überbrühen und 5-10 Minuten ziehen lassen. Dann den Kaffee vom Satz, der sich unten absetzt, abgießen. Nicht mit einer Kaffeemaschine aufbrühen oder durch einen Kaffeefilter laufen lassen, das Fett in den Eicheln setzt sofort die Poren im Filterpapier zu.

Eichelkaffee hat ein zart buttriges, karamellartiges Aroma, schmeckt pur oder mit heißer, aufgeschäumter Milch und wenig Honig vermischt.

