

Rezept

Dinkelmalz-Elixier nach Hildegard von Bingen

Ein Rezept von Dinkelmalz-Elixier nach Hildegard von Bingen, am 25.04.2024

Zutaten

100 g Dinkelkörner	2 EL getrockneter Thymian (möglichst Feldthymian, Quendel)
2 EL getrocknete Hopfendolden (Apotheke)	2 EL Fenchelsamen
2 TL getrockneter Galgant (Apotheke, Asienladen)	1 Zimtstange
575 ml Doppelkorn (40 %)	275 ml trockener Weißwein (z. B. Riesling aus Rheinhessen)
130 g heller Blütenhonig	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 750 ml Likör (ca. 37 Gläschen à 2 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

Zubereitung

1. Die Dinkelkörner in lauwarmem Wasser einweichen und 2 Tage quellen lassen, dabei zweimal täglich das Wasser erneuern. Wenn die Dinkelkörner gut aufgequollen sind, gut abtropfen lassen und auf einem Backblech ausbreiten. Das Backblech in den Ofen (Mitte) schieben, den Ofen auf 100° (Umluft 90°) schalten und die Körner 3 Std. trocknen lassen.
2. Danach den Ofen auf 180° (Umluft 165°) schalten und die Körner 45 Min. bis 1 Std. rösten, bis sie gut karamellfarben gebräunt, aber nicht schwarz geworden sind. Diese Dinkelmalzkörner abkühlen lassen, etwas zerdrücken und in eine weithalsige Flasche füllen.
3. Kräuter und Gewürze zugeben und die Mischung mit 475 ml Doppelkorn aufgießen. Diesen Ansatz warm und dunkel ca. 2 Wochen ziehen lassen.
4. Den Dinkelmalz-Korn durch eine Kaffeefiltertüte seihen, die Rückstände mit 100 ml Doppelkorn nachspülen und fest ausdrücken. Den Weißwein mit dem Honig verrühren, bis sich der Honig aufgelöst hat, dann zum Malzextrakt gießen. Den Likör in eine saubere Flasche füllen und diese gut verschließen. Kühl und dunkel aufbewahren. Bei Bedarf nach 3 Monaten nochmals durch eine Filtertüte seihen.