

DIE HABEN ES IN SICH!

WEISST DU, WAS DIE EICHELN ALLES DRAUFHABEN?

Zwar sind sie roh ungenießbar oder sogar giftig, man kann sie aber nach dem Wässern und Schälen rösten und ohne Bedenken verzehren.

Außerdem gibt es viele weitere Möglichkeiten für andere Leckereien, die Eicheln enthalten und man teils sogar selber zuhause nachmachen kann.

INTERESSE?

Hier sind einige Ideen knapp für dich zum Ausprobieren zusammengefasst.

EICHELNUSS-BUTTER

Für süßen Geschmack essbare Eicheln in Apfelsaft siedern oder mit Ahornsirup versüßen und mahlen bis eine dicke Paste entsteht.

BROT

Eichelmehl ist glutenfrei und alleine am besten für Fladenbrot geeignet. Für Gebäck kann man es auch mit anderem Mehl mischen.

NUDELN

Gekocht haben sie eine weiche bis fast schon klebrige Konsistenz. In Korea werden sie schon seit langer Zeit gerne in einer Nudelsuppe zubereitet und kalt gegessen.

DEAL DES TAGES!

Tausche 5 kg Eicheln gegen 1 kg Haribo Gummibären! Kein Scherz: Bei Haribo gab es bereits in vorherigen Jahren Sammelaktionen, bei der man Nüsse oder Kastanien gegen die beliebte Süßigkeit eintauschen konnte. Die zusammengetragenen Waldfrüchte werden dann im Anschluss an verschiedene Wildgehege in Deutschland und Österreich gespendet.

Mehr dazu unter:

<https://www.haribo.com/de-de/aktivitaeten/kastanienaktion>.

Ansonsten kannst du auch kleine Wichtel-Figuren aus den übrig gebliebenen Eicheln basteln. Einfach dünne Stöcke als Arme und Beine ankleben, anmalen oder Gesichter oder Muster hinein schnitzen. Deiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!



VIEL SPASS!

Auch Getränke kann man aus Eicheln herstellen. Gemahlen kann man das Eichelpulver auch mit heißem Wasser aufgießen und einen koffeinfreien

KAFFEE daraus machen.

In Spanien gibt es auch eine Brauerei, die aus Eichelmalz **BIER** herstellt. Und wenn man lieber mehr Prozente möchte, gibt es auch

SCHNAPS oder traditionellen **SPANISCHEN EICHELLIKÖR**, den man dort „licor de bellota“ nennt (spanisch: Likör aus Eicheln).

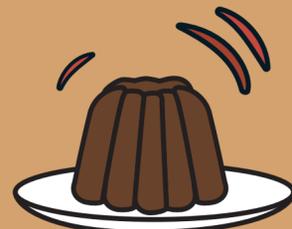
THROWBACK ...

VORSICHT!

Roh sind Eicheln ungenießbar, sogar giftig! Falls du jetzt aber schon fleißig gesammelt hast, musst du sie nicht gleich wegwerfen. Eicheln wurden schon damals im Mittelalter als qualitativvolles Futter für Schweine genutzt und werden auch heute in kleineren Mengen an Schafe, Wildschweine oder sogar Wildkaninchen verfüttert.

In einer geleeartigen Puddingform gibt es in Korea das sogenannte Dotori-Muk (koreanisch: 도토리묵). Es wurde früher oft auf weiten Reisen mitgenommen, da es besonders lange haltbar war.

STOLKEO
THIS IS NUTS!



wiggle
wiggle
wiggle

