

Koji-Getränk



Beschreibung

Ein mildes, leicht süßliches Getränk, das durch Fermentation von Koji entsteht. Es enthält natürliche Enzyme, unterstützt die Verdauung und liefert Energie auf sanfte Weise. Perfekt als alkoholfreier, erfrischender Drink für jeden Tag.

Zutaten

- Koji – 2 Esslöffel
- Wasser – 300 ml
- Optional: etwas Honig oder Ahornsirup zum Süßen

Zubereitungsschritte

1. Wasser leicht erwärmen (ca. 40 °C).
2. Koji hinzufügen und gut verrühren.
3. In ein sauberes Glasgefäß füllen und 8–10 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
4. Anschließend durch ein feines Sieb filtern und gekühlt servieren.

Tipp

- Das Getränk schmeckt leicht süß und kann pur oder mit etwas Zitronensaft serviert werden.
- Ideal auch als Basis für Smoothies oder als sanftes Frühstücksgetränk.