

Mandarinen-Koji



Beschreibung

Ein erfrischendes, aromatisches Rezept, das die natürliche Süße und Säure von Mandarinen mit der milden Fermentation des Koji verbindet. Ideal als Dessert, Beilage oder Grundlage für süß-säuerliche Dressings. Dieses Rezept zeigt, wie vielseitig Koji auch in fruchtigen Kombinationen eingesetzt werden kann.

Zutaten

- Mandarinen (frisch oder geschält) – 2 Stück
- Koji – 2 Esslöffel
- Wasser – 50 ml
- Prise Salz

Zubereitungsschritte

1. Mandarinen schälen und in kleine Stücke schneiden.
2. In einer Schüssel mit Koji, Wasser und Salz vorsichtig vermengen.
3. In ein Glasgefäß füllen und 6–8 Stunden bei Raumtemperatur fermentieren lassen.
4. Danach kühl stellen und servieren.

Tipp

- Perfekt als Topping für Joghurt, Porridge oder Eiscreme.
- Für intensiveren Geschmack die Fermentationszeit auf bis zu 24 Stunden verlängern.