KOMBUCHA MORADA & SPICY CRACKERS

Lecker

ZUBEREITUNG

Für den Kombucha Morada bereiten wir zunächst eine klassische Chicha Morada zu. Dafür Äpfel schälen, entkernen und vierteln sowie die Ananas schälen und in Würfel schneiden. Apfel, Ananas und lila Mais in einen Topf geben, Zimtstangen sowie Nelken ergänzen und mit 1500 ml Wasser auffüllen. Nun das zum Kochen bringen und 90 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen. Das Wasser sollte nach dieser Kochzeit lila sein und die Maiskörner weich. Sollte das noch nicht der Fall sein, weitere 15 Minuten köcheln lassen. Dann die Flüssigkeit durch einen Seiher in eine Schüssel füllen, den Zucker sowie Limettensaft einrühren und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Cracker zubereiten. Dafür den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. Die Blätter des Koriander und der Minze von den Stielen zupfen, fein hacken und in eine Schüssel geben. Die restlichen Zutaten für die Cracker ebenfalls in die Schüssel geben und vermengen. Wenn nötig esslöffelweise Wasser ergänzen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig dann in 4 Portionen teilen, eine Portion auf einem Backpapier so dünn wie möglich ausrollen und in mundgerechte Quadrate schneiden. Das Backpapier mit dem geschnittenen Teig auf ein Backblech ziehen und bei der zweiten Portion genauso vorgehen. Beide Bleche dann etwa 12-15 Minuten in den Backofen geben und die Cracker goldbraun backen. Mit den beiden verbliebenen Portionen wiederholen.

Zum Servieren die Cracker in Schälchen geben, Gläser mit Eiswürfeln sowie je einer Zimtstange und halbierten Pfefferschote befüllen und zur Hälfte mit Chicha Morada aufgießen. Nun den Kombucha ergänzen und genießen.

ZUTATEN

Für den Drink:
700 ml Kombucha
500 g lila Mais (Maíz morado)
½ Ananas
2 Äpfel
2 Zimtstangen + 2 Stangen zur Deko
3 Nelken
100 g Zucker
2 Limetten, davon der Saft
Eiswürfel
optional zur Deko: 2 Cayennepfefferschoten, halbiert

Für die Cracker:
400 g Mehl
2 TL Backpulver
100 ml Olivenöl
100 ml Wasser
1 TL Salz
60 g Parmesan, gerieben
½ Bund Koriander
½ Bund Minze
1 TL geschroteter, schwarzer Pfeffer
1 TL Chiliflocken
½ TL Zimt

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, mittelgroßer Topf, Seiher, mittelgroße Schüssel, Handmixer mit Knethaken oder Küchenmaschine, Teigroller