

BALKAN

Boza



Dauer **20min (+16h gären)**

Portionsgröße **4-6 Personen**

Zutaten & Gewürze

- 2,5L Wasser
 - 200g Zucker
 - 180g Maismehl
 - 2 Pck. Vanillezucker
- Hefemischung:
- 2 El. Mehl
 - 1 Tl. Zucker
 - 2 El. Joghurt (optional)
 - 50ml Wasser
 - Hefe

Zubereitung

1. In einem großen Topf das Wasser, Zucker und Maismehl geben (Maische).
2. Unter Rühren alles aufkochen lassen.
3. Sobald das Wasser kocht vom Herd nehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
4. Wenn die Maische 40°C warm ist, kann die Hefemischung angerührt werden.
5. Nach 30min die Hefemischung zur Maische (max. 36°C warm) zugeben und alles gut verrühren.
6. Über Nacht mit geschlossenem Deckel stehen lassen.
7. Die Maische durch ein Sieb und Käsetuch filtrieren und die Flüssigkeit in Flaschen/Krug füllen.
8. Am besten kalt servieren, also im Kühlschrank lagern.

Tips

- Recht schnell trinken, da Gärung weiter geht
- Achtung bei Glasflaschen: Berstgefahr! Lieber den Verschluss nur leicht drauf machen
- Gerne auch mit anderen Zutaten eine eigene Note verleihen (z.B. Bananen)