

KWASS

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	1 kg	Weißbrot	Toasten und in einen großen Topf geben.
2	7 Liter	Kochendes Wasser	Übergießen. Kurz durchrühren und 4 Stunden bei geschlossenem Deckel ziehen lassen.
3	Den ganzen	Sud	Durch ein sauberes Leintuch in einen anderen Topf seihen.
4	25 g	Frische Hefe	Zusammen mit
5	250 g	Zucker	Und
6	50 g	Frischen Pfefferminzblättern	Zufügen, kurz durchrühren und 8 Stunden gären lassen. Zunächst den Schaum nach Ende der Gärzeit abschöpfen.
7	Den ganzen	Kwass	Durch ein sauberes Leintuch seihen und in Flaschen füllen.
8	Einige	Rosinen	In jede Flasche füllen und gut verschließen. Nach drei Tagen ist ein herrliches Erfrischungsgetränk fertig.