

## Backmalz ganz einfach selbst gemacht

Man nimmt pro 500 g Mehl 1 TL

### Zutaten:

Ca. 200 g Weizen oder Roggenkörner, Dinkel geht auch, keimt aber nicht so schnell und gut

### Zubereitung:

Die Körner in ein Sieb mit Deckel, ich hatte den von Tupper, geben und gut durchspülen. Dann mit Wasser bedenken und mit dem Deckel abdecken.

Nach 12 Stunden die Körner mit kaltem Wasser durchspülen und wieder in den Siebeinsatz stellen, also ohne Wasser.

Den Deckel nur schräg drauf legen.

Nun alle 12 Stunden diesen Vorgang wiederholen, bis die Körner gut keimen. Die Keime dürfen aber nicht grün sein, dann ist es zu lange.

Bei mir dauert es meist 2 Tage.

Danach die gekeimten Körner auf den großen Ofenzauberer geben und gut verteilen. Den Backofen auf **70 Grad Umluft** vorheizen und dann den Ofenzauberer auf die mittlere Schiene setzen. Jetzt am besten einen Holzkochlöffel zwischen die Backofentür stecken, damit die Türe einen Spalt auf bleibt und die Feuchtigkeit entweichen kann.

Die Körner jetzt 60 Min trocknen, zwischen durch mal wenden.

Nach den 60 Min den Backofen auf **160 Grad Umluft** hochdrehen und die Körner 30 Min rösten.

Danach den großen Ofenzauberer auf das Abkühlgitter stellen und abkühlen lassen.

Wenn alles abgekühlt ist, die Körner in den Thermomix füllen,

1 Min / Stufe 10 mahlen.

Ich fülle das Backmalz in ein altes Schraubglas und stelle es in den Küchenschrank. Bitte nicht in den Kühlschrank, dann könnte es anfangen zu schimmeln.

Viel Spaß beim nachmachen wünscht Euch Judith ☺