

Cold Brew – Zubereitung



**Heidelberger
Partnerschaftskaffee**
+ Bio + Fair + Projektförderung

Cold Brew eine erfrischende Kaffeezubereitungsmethode für die heißen Tage. Wie es der Name schon sagt – Cold Brew wird mit kaltem Wasser aufgegossen und man lässt ihn etwa 12 Stunden ohne Erwärmung ziehen.

Ein Cold Brew – Kaffee schmeckt fruchtig und erfrischend und enthält deutlich weniger Säuren und Bitterstoffe als ein heiß aufgebrühter Kaffee. Probieren Sie es einfach aus...

Die Zubereitung ist einfach:

- etwa 80 g Kaffee grob mahlen (wie für French press)
- mit 1 l kaltem Wasser aufgießen
- 12 bis 24 Stunden z.B. in der Presskanne ziehen lassen
- Presskanne herunterdrücken oder über Kaffeefilter abgießen
- nach Bedarf Eiswürfel, Milch, Hafermilch etc. zugeben