

Rezeptidee

Cold Brew Coffee – Kalt gebrühter Eiskaffee



Zutaten Für 4 Portionen

- 50 g frisch gemahlener Kaffee
- 300 ml Wasser

Tipp:

Das lange Kneten des Teiges macht den Hefezopf später locker-luftig.

Zubereitung 5 min

Für 300 ml Kaffeekonzentrat:

Für das Kaffeekonzentrat Kaffee und kaltes Wasser vermischen und mindestens 12 bis maximal 24 h bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Dann die Mischung durch einen Kaffeefilter langsam abtropfen lassen. Kaffeekonzentrat in einem verschlossenen Gefäß im Kühlschrank aufbewahren.

Ein Glas mit Eiswürfeln füllen und nach Belieben Kaffeekonzentrat hinzufügen. Soll der Eiskaffee nicht zu stark sein, mit Wasser, frischer Milch oder frisch gepresstem Orangensaft auffüllen.

Tipp:

Richtig, „kalt“ und „gebrüht“ ist ein Widerspruch. Dieser sollte aber nicht davon abhalten, den Trend Cold Brew Coffee einmal zu probieren. Denn die Zubereitungsmethode – Kaffee über mehrere Stunden in kaltem Wasser ziehen zu lassen – bringt ein neues Geschmackserlebnis. Das kalte Wasser löst vorrangig Aromastoffe, während Säuren und Bitterstoffe zurückbleiben. Das Ergebnis: feinmilder Kaffeegeschmack zum Genießen – pur, mit Milch, Getreidedrink oder auf Eis.

Quelle: Alnatura; Fotograf: Oliver Brachat