

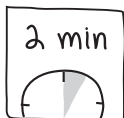
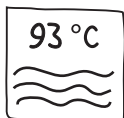
Was du benötigst:

→ für 2 Tassen

- ☉ 16 g frisch gemahlene Kaffee (wir empfehlen Burundi)
- ☉ 230 ml frisches Wasser
- ☉ Tasse oder Krug
- ☉ langen Löffel
- ☉ Waage
- ☉ Aeropress Filter

Faustregel: 7 g Kaffee auf 100 ml Wasser

So wird dein Aeropress Kaffee richtig gut:



1. Wasser auf 93°C erhitzen.
2. Kolben der Aeropress ganz nach unten ziehen und auf die Waage stellen - Tare drücken.
3. Frisch gemahlene Kaffee in die Aeropress geben - Tare drücken.
4. Filter in den Deckel legen und mit heißem Wasser ausspülen.
5. Die Aeropress zügig mit 230 ml heißem Wasser füllen.
6. Nach 45 sec den Kaffee an der Oberfläche und am Boden der Aeropress mit einem Löffel sanft umrühren.
7. Deckel auf die Aeropress drehen und schwenken.
8. Die Aeropress mit einer Kanne oder Tasse umdrehen.
9. Nach 1 min lege beide Hände auf den Kolben der Aeropress und drücke leicht. Kaffee sollte in ca. 1 min durchgedrückt sein.
Achtung: Wenn du ein Zischen hörst sofort stoppen!
10. Zurücklehnen und den Kaffee genießen!

Hinweis:

- Die Aeropress bietet unendlich viele Möglichkeiten - spiel dich aus!