

Was du benötigst:

- ☉ frisch gemahlene Kaffee
(wir empfehlen Houseblend)
- ☉ frisches Wasser je nach
Kannengröße

So wird dein Mokka-Kaffee richtig gut:



1. *Wasser separat zum Kochen bringen.*
2. *Fülle den Wasserbehälter der Kanne mit kochendem Wasser - bis knapp unter dem Überdruckventil.*
3. *Fülle das Kaffeesieb randvoll mit Kaffeepulver und streiche überschüssigen Kaffee mit dem Finger ab.*
4. *Schraube die Kanne fest zusammen.
Achtung: Das Gewinde sollte frei von Kaffeekrümeln sein!*
5. *Schalte den Herd auf volle Hitze und stelle die Kanne mit offenem Deckel auf die Platte.*
6. *Schalte den Herd ab, sobald der Kaffee beginnt oben oben heraus zu rinnen.*
7. *Wenn der Kaffeefluss anfängt zu schäumen, halte den unteren Teil der Kanne - mit geschlossenem Deckel - unter kaltes Wasser. So wird der Brühvorgang gestoppt und Überextraktion verhindert.*
8. *Zurücklehnen und den Kaffee genießen!*

Hinweis:

- Um deinen Kaffee sanfter zu machen verlängere ihn anschließend mit frischem Leitungswasser.
- Wird dein Kaffee zu bitter, ist dein Mahlgrad wahrscheinlich zu fein.