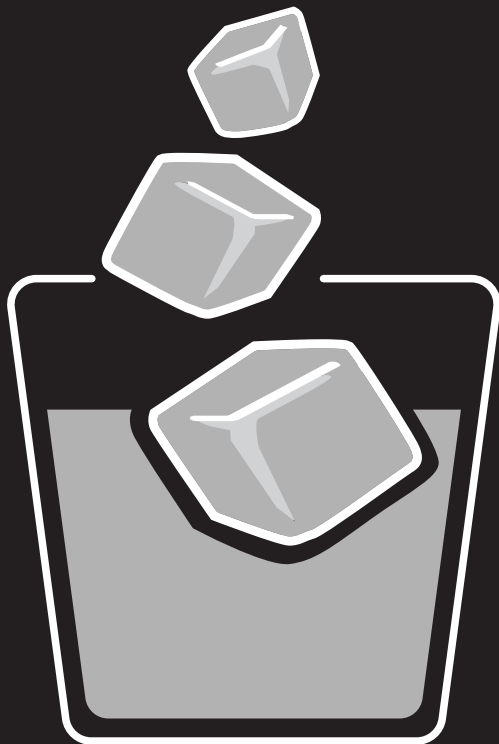


COLD BREW

TODDY



Handle Kaffeewerk · Marktstrasse 21 · 6850 Dornbirn
www.kaffeewerk-handle.at

Was du benötigst:

→ ergibt 0,7 L Konzentrat: entspricht ca. 18 Tassen Kaffeegenuss

- ☉ 250 g frisch gemahlener Kaffee
(wir empfehlen Äthiopien oder Dark Blend)
- ☉ 1.250 g kaltes Wasser
- ☉ Toddy

Faustregel: 20 g Kaffee auf 100 ml Wasser

So wird dein Cold Brew-Konzentrat richtig gut:



1. *Feuchte den Baumwollfilter an und drücke ihn in den Toddy. Verschließe den Toddy mit dem Stöpsel.*



2. *Fülle ca. 200 g des Wassers in den Toddy.*



3. *Streue ca. 2/3 des gemahlene Kaffees langsam auf das Wasser im Toddy.*

4. *Gieße ca. 600 g des Wasser in kreisförmigen Bewegungen auf den Kaffee im Toddy.*

5. *Streue den Rest des Kaffees in den Toddy.*

6. *Warte 5 Minuten, damit der Kaffee etwas Wasser aufsaugt. Gieße das restliche Wasser mit kreisförmigen Bewegungen auf.*

7. *Warte 20 – 24 Stunden, zieh den Stöpsel über der Glaskanne. Stelle den Toddy auf die Glaskanne und warte bis das ganze Konzentrat durchgelfilert wurde.*

8. *Der harte Teil ist geschafft. Verschließe das Konzentrat und bewahre es im Kühlschrank auf.*

Verdünnen im Verhältnis 1 Teil Konzentrat : 1,5 Teile Wasser.
Das Konzentrat ist im Kühlschrank ca. zwei Wochen haltbar.