SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: service@if-bi.com Tel: +49 (0)30 28 47 00-0 Web: www.rowdybrands.de



Batch Brew Cold Spark - effizient und erfrischend mit Zitronenkick

Batch Brew Cold Spark

120 g grob gemahlener Kaffee

2 l kaltes Wasser

1 Spritzer Zitronensirup nach Geschmack

Eiswürfel zum Servieren

Zubereitungszeit: 10 h

Kochzeit: 5 min

Gesamtzeit: 10 h 5 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Cold Brew Ansatz

1.

Den grob gemahlenen Kaffee in ein großes Gefäß geben.

Das kalte Wasser hinzufügen und gründlich umrühren.

Abgedeckt zehn bis zwölf Stunden bei Raumtemperatur ziehen lassen.

Filtern

1.

Den cold Brew durch ein feines Sieb oder einen Kaffeefilter abseihen.

Servieren

1.

Auf Eis servieren und mit Zitronensirup nach Geschmack verfeinern.

Tipps & Variationen

1.

Intensiverer Geschmack: Die Ziehzeit leicht verlängern oder mehr Kaffe verwenden.

Süße Note: Honig oder Agavendicksaft ergänzen den Sirup.

Aromatische Varianten: Frische Minze oder Orangenzeste eignen sich für die besondere Frische.