

Aeropress



Zubehör

- 1 AeroPress
- 16 g Röstkaffee
- 220 ml Wasser
- 1 Kaffeemühle
- 1 Waage
- 1 Stoppuhr
- 1 langer Löffel



Vorgehensweise

Schritt 1:

- Bringen Sie 220 ml Wasser in einen Wasserkocher zum Kochen (Idealtemperatur = ca. 88-95°C)
- Wiegen Sie 16 g Röstkaffee ab und mahlen Sie diesen

Schritt 2:

- Legen Sie den passenden Papierfilter in die Plastikkappe der AeroPress ein und durchspülen Sie diesen mit kochendem Wasser
- Nach circa einer Minute können Sie das warme Wasser wieder abgießen

Schritt 3:

- Nun können Sie die AeroPress zusammenstecken und ebenfalls mit heißem Wasser vorwärmen

Schritt 4:

- Füllen Sie den frisch gemahlene Kaffee in die AeroPress und verteilen Sie diesen gleichmäßig durch sanftes Schütteln
- Anschließend können Sie den Timer starten und die AeroPress mit heißem Wasser befüllen
- Füllen Sie die AeroPress bis zum Rand voll und rühren Sie mit einem langen Löffel den Kaffee sorgfältig um
- Anschließend sollten Sie den Kaffee 30 Sekunden lang ruhen lassen

Schritt 5:

- Rühren Sie den Kaffee nochmals um und setzen Sie die Plastikkappe mit dem Filter ein und stülpen die AeroPress mit dem Filter voraus auf die Dekantierkanne
- Pressen Sie den Kaffee mit konstantem Druck durch den Filter

Schritt 6:

- Lassen Sie den Kaffee nachdem Sie ihn in ein Glas oder einen Becher eingegossen haben etwas abkühlen, damit die Aromen besser zur Geltung kommen

