

Karlsbader bzw. Bayreuther Kanne



Zubehör

- 1 Karlsbader bzw. Bayreuther Kanne
- 44 g Röstkaffee
- 700 ml Wasser
- 1 Kaffeemühle
- 1 Waage
- 1 Wasserkocher
- 1 Stoppuhr
- 1 langer Löffel



Vorgehensweise

Schritt 1:

- Bringen Sie 700 ml Wasser in einen Wasserkocher zum Kochen (Idealtemperatur = ca. 95°C)
- Wiegen Sie ca. 44 g Röstkaffee ab und mahlen Sie diesen

Schritt 2:

- Durchspülen Sie die Kanne mit heißem Wasser
- Nach circa einer Minute kann das warme Wasser abgegossen werden

Schritt 3:

- Platzieren Sie die vorgewärmte Kanne auf einer Waage und füllen Sie den Kaffee ein
- Verteilen Sie durch leichtes Schütteln das Kaffeemehl gleichmäßig

Schritt 4:

- Stellen Sie die Waage auf null und starten Sie den Timer und setzen Sie den Wasserverteiler auf
- Gießen Sie 100 g heißes Wasser langsam auf und geben Sie dem Kaffee etwas Zeit zum „bloomen“

Schritt 5:

- Geben Sie das restliche Wasser in Kreisbewegungen innerhalb von ca. 4 Minuten nach und nach dazu

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

