

# Syphon

## Zubehör

- 1 Syphon
- 28 g Röstkaffee
- 450 ml Wasser
- 1 Kaffeemühle
- 1 Waage
- 1 Wasserkocher
- 1 Thermometer
- 1 Stoppuhr



## Vorgehensweise

### Schritt 1:

- Bringen Sie 450 ml Wasser in einen Wasserkocher zum Kochen (Idealtemperatur = ca. 94°C)
- Wiegen Sie ca. 28 g Röstkaffee ab und mahle Sie diesen

### Schritt 2:

- Platzieren Sie den Filter am Boden des Syphons (oberstes Bauteil) und drücken Sie die Ränder des Papierfilters glatt

### Schritt 3:

- Füllen Sie das Wasser in den obersten Behälter und lassen Sie es in den unteren laufen
- Platzieren Sie nun eine Wärmequelle unter dem Syphon
- Erst wenn das Wasser anfängt zu kochen, drücken Sie das obere Gefäß noch vollständig auf das untere Gefäß

### Schritt 4:

- Wenn das ca. 91 °C warme Wasser fast vollständig in das obere Gefäß gelaufen ist, können Sie den frisch gemahlene Kaffee einfüllen
- Nun können Sie den Kaffee umrühren, die Temperatur der Wärmequelle reduzieren und den Kaffee etwas ruhen lassen

### Schritt 5:

- Sobald der Kaffee vollständig durchgelaufen ist, müssen Sie das Syphon mit einem nassen Tuch kühlen

### 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

