



COCONUT-COLD-BREW-KAFFEE

Cold-Brew-Kaffee ist das neue Trendgetränk aus den USA: Er wird über Nacht gebraut und nicht mit heißem Wasser aufgebrüht, sondern mit kaltem Wasser zubereitet. Der Geschmack ist dadurch intensiver und besonders säurearm. Und wenn du denkst, das wäre bloß kalter Kaffee: Auf gar keinen Fall sollte man den Cold-Brew-Kaffee mit der abgestandenen Filtermischung vergleichen. Zusammen mit gesüßter oder auch ungesüßter Kokosmilch ergibt das Getränk einen köstlichen Energie-Kick. Unbedingt ausprobieren!

ZUTATEN

Für 1 L:

80-90g Kaffeepulver
800 ml Wasser
180 ml Kokosmilch,
ungesüßt oder gesüßt
(nach Geschmack)

ZUBEREITUNG

Für die Zubereitung des Cold-Brew-Kaffees das Kaffeepulver in eine Karaffe geben und mit Wasser aufgießen. Im Kühlschrank über mehrere Stunden ziehen lassen (12 - 24 Stunden je nach gewünschter Stärke). Anschließend den kalten Kaffee durch einen Kaffeefilter mit Filterpapier in unsere BODDELS Glaskaraffe SUND gießen, um damit die Kaffeemehlrückstände herauszufiltern. Abschließend die Kokosmilch hinzugeben und vermischen. Den Coconut-Cold-Brew-Kaffee in deine BODDELS Trinkflasche TWEE oder deinen BODDELS Thermobecher KOFFJE füllen.

boddels®

Mehr Rezepte für Infused Water, Smoothies, Tees und andere gesunde Getränke findest Du auf www.boddels.de