

Kaffeesirup nach ColdBrew-Methode



Herstellung von Kaffeesirup

Den Sirup kann man je nach Geschmack in einem Verhältnis 1:3 oder 1:4 mit kaltem Wasser oder kalter Milch auffüllen.

Man erhält dadurch einen leckeren Eiskaffee

<https://www.coffeeness.de/cold-brewed-coffee/>

Zutaten für 1 Liter:

125 gr grob gemahlene Kaffeebohnen 1 Liter kaltes Wasser #Gerätschaften#
Entweder eine Frenchpress-Kaffeekanne oder Einen anderen geeigneten Kaffeebehälter, wo man später das Kaffeemehl trennen kann

Zubereitung:

Kaffeebohnen grob mahlen-- in einen Behälter mit Sieb einfüllen-- ein Liter kaltes Wasser draufgeben-- im Kühlschrank 12-24 Stunden ziehen lassen-- Kaffeemehl entfernen und den gewonnenen Sirup in eine Flasche oder Kanne bis zu 14 Tage aufbewahren