



## REZEPT-TIPP

# Vier coole Eiskaffee-Varianten für den Sommer

*Cold Brew, Coconut Water Coffee, Iced Lime Coffee und Coffee Limoncello Spritz*

MÜNCHEN, APRIL 2024

Kaffee muss nicht immer heiß serviert werden, auch kalter Kaffee hat einiges zu bieten. Er ist die perfekte Erfrischung im Sommer und liefert ganz nebenbei noch einen ordentlichen Koffeinschub. Wir zeigen euch, wie ihr im Handumdrehen mit unseren Röstkunst Kaffees Cold Brew zubereitet oder einen leckeren Kaffeecocktail mixt – ob mit Kokoswasser, Tonic und Limette verfeinert oder mit einem Schuss Limoncello als Aperitif serviert.



### SOMMERTREND: COLD BREW

Durch seine lange Ziehzeit schmeckt Cold Brew fruchtig mild und ist eine erfrischende Alternative zu heißem Filterkaffee. Den Unterschied macht die Zubereitung: Im Gegensatz zu Filterkaffee wird Cold Brew mit kaltem Wasser aufgegossen und zieht im Anschluss je nach Geschmack zwischen 17 und 24 Stunden. Cold Brew ist besonders bekömmlich, hat durch den Kalt-aufguss wenig Bitterstoffe und bringt vor allem die fruchtigen Nuancen im Kaffee hervor. Im Kühlschrank aufbewahrt, hält sich das Aroma des Kaffees auch noch mehrere Tage nach der Zubereitung.



### Zubereitung

Für die Zubereitung von Cold Brew eignet sich eine French Press-Kanne ideal.

1. 100g frisches, mittel-grob gemahlenes Kaffeemehl mit 1 Liter handwarmem Wasser (ca. 30°C) aufgießen und gut verrühren.
2. Den Stempel der French Press-Kanne leicht andrücken, damit das Kaffeemehl vollständig unter Wasser gehalten wird.
3. Etwa 17 bis 24 Stunden bei Zimmertemperatur ziehen lassen und den Stempel anschließend langsam nach unten drücken.
4. Den Kaffee über einen Filter in ein anderes Gefäß umfüllen, fertig!
5. Übrigen Kaffee im Kühlschrank aufbewahren.

**Tipp:** Cold Brew ist die perfekte Basis für erfrischende Mixgetränke – je nach Geschmack einfach mit kalter Kokosmilch, frischem Fruchtsaft oder Tonic Water verfeinern und genießen!



### ICED LIME COFFEE (ALKOHOLFREI)

Unser Iced Lime Coffee ist ein erfrischender Mix aus frisch aufgebrühtem Filterkaffee mit einem Schuss Tonic Water und der spritzigen Note von Limette. Ideal für heiße Sommernachmittage!

#### Zutaten

- 30g mittelfein gemahlenes Kaffeepulver
- Abrieb einer 1/2 Limette
- 100ml Tonic Water
- Eiswürfel
- Limettenscheibe zur Deko



#### Zubereitung

1. Kaffeepulver und Limettenabrieb in den Filter geben und mit heißem Wasser aufgießen.
2. Den Filterkaffee in ein Glas auf reichlich Eiswürfel umfüllen und abkühlen lassen.
3. Einen Schuss Tonic Water dazugeben und mit Limettenscheibe garnieren.



### COFFEE LIMONCELLO SPRITZ (MIT ALKOHOL)

Unser Coffee Limoncello Spritz verbindet die Kraft des Espressos mit der süßen Zitrusnote des Limoncellos. Ein Spritzer Tonic Water und eine Scheibe Zitrone machen den Aperitif zum idealen Begleiter für laue Sommerabende und gesellige Runden.

#### Zutaten

- 1 Espresso (ca. 40ml)
- 40ml Limoncello
- 120ml Tonic Water
- Eiswürfel
- Zitronenscheibe zur Deko



#### Zubereitung

1. Eine Tasse Espresso zubereiten und abkühlen lassen.
2. Den Limoncello und das Tonic in ein Glas mit Eiswürfeln füllen und kräftig umrühren.
3. Den abgekühlten Espresso hinzugeben und mit einer Scheibe Zitrone garnieren.



### COCONUT WATER COFFEE (ALKOHOLFREI)

Unser Coconut Water Coffee, gesüßt mit einem Hauch von Kokosblütenzucker, ist ein erfrischend leichter und tropischer Durstlöcher. Ideal für jede Tageszeit!

#### Zutaten

- 1 Espresso (ca. 40ml)
- 1 TL Kokosblütenzucker
- 200ml Kokoswasser
- Eiswürfel



#### Zubereitung

1. Eine Tasse Espresso zubereiten.
2. Den Espresso mit Kokosblütenzucker aufschäumen und abkühlen lassen.
3. Kokoswasser in ein Glas mit Eiswürfeln füllen und den Espresso hinzugeben.

#### WEITERE INFORMATIONEN FÜR DIE PRESSE SOWIE DRUCKFÄHIGES BILDMATERIAL BEI

Alois Dallmayr Kaffee oHG, Pressestelle  
Simone Werle (Leitung)  
Nicole Mork  
Dienenstraße 14-15, 80331 München  
E-Mail: [nicole.mork@dallmayr.de](mailto:nicole.mork@dallmayr.de)  
Tel.: +49 (89) 2135-285, Fax: +49 (89) 2135-167  
[www.dallmayr.com](http://www.dallmayr.com)