



KALTER KAFFEE

How to: Eiskaffee in drei coolen Varianten

Cold Brew, Affogatto und Espresso Tonic

MÜNCHEN, JUNI 2021

Pur mit Eiswürfeln serviert oder als cooles Mixgetränk – kalter Kaffee bietet eine Vielzahl an Rezeptideen mit dem extra Koffeinschub und ist die perfekte Erfrischung an warmen Sommertagen. Wir zeigen Euch, wie Ihr mit unseren Kaffeespezialitäten in nur wenigen Schritten Cold Brew Coffee und Affogatto zubereitet oder einen erfrischenden Espresso-Tonic mixt.



COLD BREW – MEHR ALS KALTER KAFFEE

Cold Brew schmeckt fruchtig mild und ist eine erfrischende Alternative zu heißem Filterkaffee. Den feinen Unterschied macht die Zubereitung: Im Gegensatz zu Filterkaffee oder Espresso wird Cold Brew mit kaltem Wasser aufgegossen und zieht im Anschluss je nach Geschmack zwischen 17 und 24 Stunden. Aufgrund seiner geringen Säure ist Cold Brew besonders bekömmlich und überrascht mit fruchtig-würzigem Geschmack und natürlicher Süße. Im Kühlschrank behält der kalt gebrühte Kaffee gut zwei Wochen lang sein Aroma.



Zubereitung

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

1. 100g frisches, mittel-grob gemahlene Kaffeebohnen mit 1 Liter handwarmem Wasser (ca 30°C) aufgießen und gut verrühren
2. Den Stempel der French Press-Kanne leicht andrücken, damit das Kaffeebohnen 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!

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



AFFOGATO

Zum Nachtisch oder als kleine Zwischenmahlzeit am Nachmittag – Affogato sorgt vor allem in den heißen Sommermonaten für eine willkommene Erfrischung. Am besten schmeckt der italienische Klassiker mit dunkelgerösteten, ausdrucksstarken Espresso-Bohnen, um sich die „Genuss-Show“ nicht vom Eis stehlen zu lassen.

Zubereitung

Für die Espressozubereitung eignet sich eine Espresso-kanne, ein Vollautomat oder eine Siebträgermaschine ideal.

1. Eine Tasse Espresso aufkochen
2. Ein bis zwei Kugeln Vanille-Eis in ein Glas füllen
3. Den warmen Espresso darüber gießen – pronti, via!

Tipp: Traditionell wird der Affogato mit Vanilleeis zubereitet, aber auch Geschmacksrichtungen wie Haselnuss, Schokolade und Stracciatella harmonieren ideal.



ESPRESSO TONIC

Mit Tonic Water verfeinert, wird aus dem kleinen Schwarzen der perfekte Feierabend Drink für heiße Sommertage. Dunkelgeröstete Espresso unterstreichen die herbe Note von Tonic Water und sorgen für ein besonders intensives Genusserlebnis.



Zubereitung

Für die Espressozubereitung eignet sich eine Espresso-kanne, ein Vollautomat oder eine Siebträgermaschine ideal.

1. Eine Tasse Espresso aufkochen
2. Eiswürfel in ein Glas füllen und mit Tonic Water zu 2/3 auffüllen
3. Den warmen Espresso langsam darauf gießen – Cheers!

Tipp: Mit einem Schluck Gin und Zitronenzeste als Topping verfeinern und fertig ist der Kaffee-Cocktail!



Viel Spaß beim Ausprobieren!

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
 Tel.: +49 (89) 2135-285, Fax: +49 (89) 2135-167
 www.dallmayr.com