

AEROPRESS ZUBEREITUNG

Wir beschreiben hier die schnelle Zubereitung für den täglichen Gebrauch.

Die Aeropress ist aber ein Multitalent und unglaublich flexibel. Es gibt sogar weltweit Wettbewerbe, bei denen das beste Rezept gekürt wird. Testen Sie einfach selbst und finden Sie Ihr Lieblingsrezept.

Fakten-Überblick

1 Dosierlöffel Kaffee

Mahlgrad:
Fein (für kräftige Extraktion)

Wasser:
80° und bis Markierung 2 auffüllen

KAFFEE MIT DER AEROPRESS - SCHRITT FÜR SCHRITT



1 Papierfilter einsetzen und befeuchten

Geben Sie einen runden Filter in den löchrigen Verschluss und schrauben Sie diesen auf die „Röhre“.

Befeuchten Sie den Filter mit etwas heißem Wasser. Optimalerweise wärmen Sie auch eine Tasse vor.



2 Kaffee frisch mahlen

Platzieren Sie die Röhre direkt auf einer stabilen Kaffeetasse.

Nun ist es an der Zeit, den Kaffee frisch zu mahlen. 1 Dosierlöffel voll ist ein passender Startpunkt. Verwenden Sie einen feinen Mahlgrad. Füllen Sie den gemahlten Kaffee in die „Röhre“.



3 Wasser auffüllen und ziehen lassen

Füllen Sie nun Wasser mit rund 80° bis zur Markierung 2 auf.

Natürlich können Sie dann auch mit dem Kaffee-Wasser-Verhältnis spielen und so kräftigeren bzw. leichteren Kaffee produzieren.

Rühren Sie das Mahlgut mit dem Wasser vorsichtig um (passendes Werkzeug liegt der Aeropress bei) und warten Sie rund 25 Sekunden.



4 Kaffee langsam herauspressen und genießen

Nun ist es an der Zeit, den Kolben aufzusetzen und den Kaffee langsam durchzupressen. Dieser Vorgang soll selbst rund 30 Sekunden dauern. Nehmen Sie den Deckel ab und pressen Sie das Kaffeemehl heraus. Die Aeropress können Sie einfach mit Wasser ausspülen.

Und so ist die Aeropress schon wieder bereit für die nächste Zubereitung.