

KAFFEE ZUBEREITUNG AEROPRESS

MAHLGRAD

GRAMM

WASSERMENGE

WASSER

BRÜHDAUER



French Press
FEIN - MITTEL

16 gr

200 ml

92 C°

1,5 Min.

CHECK LIST

- Kaffee, wir empfehlen unseren **Universal**
(sollten Sie keine Kaffeemühle Zuhause haben, dann bestellen Sie ihn gleich im Mahlgrad Kaffeemaschine/Handfilter)
- AeroPress
- AeroPress Filter
- Kaffeemühle
- Wasserkocher
- Feinwaage

1. Mahle den Kaffee in einer feinen bis mittlere Einstellung.

2. Das Wasser im Wasserkocher erhitzen

3. Lege den Papierfilter in den Filtereinsatz ein und spüle ihn mit heißem Wasser durch, um den leichten Eigengeschmack des Papiers heraus zu spülen. Schiebe jetzt den Presskolben von unten in den Brühzylinder bis kurz unter die Markierung 4.

Tipp: Wir finden diese Art einfacher als in der Original Anleitung beschrieben.

4. Fülle das Kaffeepulver in den Brühzylinder und gieße diesen anschließend zu etwa $\frac{3}{4}$ mit dem heißen Wasser auf. Rühre den Kaffee gleich um, damit sich dieser gleichmäßig verteilt.

5. Gieße jetzt das restliche Wasser auf, bis die AeroPress gefüllt ist. Warte anschließend 30 Sekunden und schraube dann den Filtereinsatz auf die AeroPress.

6. Drehe nun die Aero Press um und stelle sie auf eine Tasse. Drücke jetzt den Kolben langsam und gleichmäßig für ca. 30 Sekunden hinunter.

7. Jetzt einfach genießen!

8. Zum Entsorgen des Kaffeepulver schraube den Filtereinsatz ab. Wenn du jetzt den Kolben durchdrückt, fällt der Kaffee ganz leicht heraus und du musst nur noch die Gummidichtung abspülen.