

# KAFFEE ZUBEREITUNG HANDFILTER

MAHLGRAD

GRAMM

WASSERMENGE

WASSER

BRÜHDAUER



Kaffemaschine / Handfilter  
MITTEL

32 gr

500 ml

95 C°

3-4 min.

## CHECK LIST

- Kaffee, wir empfehlen unseren **Fantasia** (sollten Sie keine Kaffeemühle Zuhause haben, dann bestellen Sie ihn gleich im Mahlgrad Kaffeemaschine/Handfilter)
- Handfilter, z. B. den V60 von Hario
- Papierfilter (hier die für den V60)
- Kaffeekanne
- Kaffeemühle
- Feinwaage
- Wasserkocher
- Stoppuhr

1. Mahle den Kaffee in einer mittleren Einstellung

2. Das Wasser im Wasserkocher erhitzen

3. Das Filterpapier in den Handfilter einlegen, mit heißem Wasser durchspülen und anschließend das Wasser wieder aus der Kanne ausgießen

*Tip: Dies dient dazu, den leichten Papiergeschmack aus dem Papierfilter zu spülen um einen klaren Kaffeegeschmack zu erhalten und die Karaffe aufzuwärmen.*

4. Das frisch gemahlene Kaffeepulver in den feuchten

Papierfilter füllen, den Handfilter etwas schütteln, damit sich das Kaffeepulver gleichmäßig und eben verteilt

Tipp: Nutze eine Feinwaage zur Kaffeezubereitung, damit du das Verhältnis von Kaffee und Wasser exakt bestimmen kannst.

5. Beginne jetzt mit dem ersten Aufguss, gieße mit kreisförmigen Bewegungen ca. 50 ml heißes Wasser langsam über das Kaffeepulver damit sich dieses mit Wasser vollsaugen kann, es soll aber dabei sowenig Kaffee wie möglich in die Kanne laufen. Warte jetzt 40 Sekunden und du siehst, wie der Kaffee anfängt zu quellen (das sogenannte Blooming)

6. Nach 30-40 Sekunden das restliche Wasser von der Mitte ausgehend in kreisförmigen Bewegungen langsam zugießen bis die gewünschte Menge erreicht ist und das Wasser vollständig durchgelaufen ist

Tipp: Bei einem mittleren Mahlgrad, sollte der Kaffee nach 3 - 4 Min. fertig sein. Passe den Mahlgrad entsprechend an, falls dein Kaffee zu lange oder zu schnell durchläuft.

7. Entferne den Handfilter und schwenke einmal die Kanne, damit sich der Kaffee vermischt

8. Viel Spaß beim Genießen!

## TIPPS

Mit der manuellen Kaffeezubereitung des Handfilter, kannst du dir in wenigen Schritten einen Kaffee zubereiten, der vollmundig und gut ausbalanciert schmeckt. Beim Brühen von Hand kannst du alle wichtigen Faktoren der Zubereitung selbst kontrollieren. Dazu gehört neben der verwendeten Kaffeemenge auch die Wassertemperatur sowie die Geschwindigkeit und Gleichmäßigkeit des Aufgießens. Mit dem Handfilter hast du alle Faktoren selbst in der Hand. Mit dieser Anleitung zeigen wir schrittweise, wie du mit dem Handfilter richtig guten Kaffee zubereiten kannst.