

# KAFFEE ZUBEREITUNG SYPHON

MAHLGRAD

GRAMM

WASSERMENGE

WASSER

BRÜHDAUER



French Press  
MITTEL

28 gr

450 ml

-

2 Min.

## CHECK LIST

- Kaffee, wir empfehlen unseren **Fantasia** (sollten Sie keine Kaffeemühle Zuhause haben, dann bestellen Sie ihn gleich im Mahlgrad Kaffeemaschine/Handfilter)
- Syphon Zubereiter
- Stoff- oder Papierfilter für Syphon Zubereiter
- Kaffeemühle
- Wasserkessel

wünscht platziert ist.

1. Mahle den Kaffee in einer mittleren Einstellung.

2. Setze den Stoff- oder Papierfilter in die obere Kammer ein, so dass die Kette aus dem Glaskolben wieder herauschaut. Ziehe die Kette so weit heraus, bis es möglich ist, den Haken am Ende des Glaskolbens einzuhaken. Achte darauf, dass der Filter eben und mittig eingesetzt ist.

Tipp: Nutze einen Löffel oder ähnliches, um den Filter mittig zu fixieren, wenn er nicht auf Anhieb wie ge-

3. Fülle in die untere Glaskammer 450 ml vorgeheiztes Wasser ein und stelle den Brenner darunter. Hinweis: Mit kaltem Wasser dauert es länger, bis das Wasser siedet und die Zubereitung zieht sich dadurch in die Länge.

4. Jetzt kann die obere Glaskammer aufgesetzt werden, hierbei ist es wichtig, dass die Kette bis ins Wasser reicht, da an ihr das Wasser von der unteren Kammer in die obere hinaufsteigt. Überprüfe, dass die Dichtung beide Kammern gut verschließt. Dafür musst du nicht viel Kraft aufwenden, da sich diese leicht verschließen lassen. Drehe beide Glaskammer dazu leicht ineinander, so lassen sie sich nach dem Gebrauch auch wieder leicht auseinanderbauen. Jetzt kannst du beobachten, wie das Wasser aufsteigt. Wenn das Wasser fast vollständig aufgestiegen ist und sich der Pegel am unteren Ende des Kolbens befindet, kannst du das heiße Wasser in der oberen Kammer noch einmal umrühren. Dadurch kühlt es etwas ab und ist nicht heißer als die 96°C für die ideale Zubereitung.

5. Fülle das Kaffeepulver in die obere Glaskammer und rühre es kräftig durch damit es schnell im Wasser ist und gleichmäßig extrahiert wird.

6. Ein Anzeichen dafür, dass die Aromen des Kaffee gleichmäßig extrahiert werden ist, wenn sich nach dem Rühren eine eindeutige horizontale Schichtablösung im Kaffee bildet. Damit der Kaffee nicht zu heiß wird, ziehe den Brenner etwas zur Seite. Nach ungefähr 45 Sekunden nochmals durchrühren. Dabei soll die Kruste welche sich auf der Oberfläche gebildet durchbrochen werden, damit das verbliebene Kohlendioxid aus dem Kaffee herausgelöst wird. Ziehe den Brenner noch mehr zur Seite, um die Temperatur zu reduzieren.

7. Der gebrühte Kaffee wird nun durch das Vacuum in die untere Glaskammer gesaugt. Das Kaffeepulver sollte vollständig vom Filter zurückgehalten werden, das Kaffeepulver in der oberen Glaskammer sollte eben sein und sich zur Mitte anhäufen. Nachdem der Kaffee vollständig durchgelaufen ist, kann die obere Glaskammer angenommen werden.

Hinweis: Die Glaskammern können noch sehr heiß sein!

8. Jetzt nur noch eingießen und genießen!