



AeroPress-Kaffee in 5 einfachen Schritten

Anleitung

Du benötigst...

- **Wasser** guter Qualität, evtl. gefiltert, ca. 500ml
- **Küchenthermometer** zum messen der Wassertemperatur
- frisch gerösteter **Kaffee**, ganze Bohne
- **Kaffeemühle**, z.B. eine Handkaffeemühle
- **AeroPress** Kaffeebereiter
- AeroPress **Messlöffel**
- AeroPress **Papierfilter**
- **Rührstab** oder -löffel aus Kunststoff oder Holz
- **Becher** oder eine Tasse

1. Entferne den Kolben mit der Dichtung und den Siebdeckel vom Zylinder. Lege nun einen Papierfilter in den Siebdeckel und schraube in wieder an den Zylinder. Stelle diesen nun auf einen stabil stehenden Becher oder Tasse.
2. Gebe zwei AeroPress-Messlöffel gemahlene Kaffee in den Zylinder. Mahlgrad sollte zwischen fein und mittel. Etwas feiner als für Pour-Over.
3. Gieße heißes Wasser in den Zylinder bis zur Markierung (2). Wir empfehlen eine Wassertemperatur von 80°C für dunklere Röstungen und 85°C für hellere. Rühre nun die Kaffee-Wasser-Mischung für ca. 10 Sekunden.
4. Befeuchte die Gummidichtung am Kolben und füge sie in den Zylinder ein.
5. Drücke nun den Kolben langsam bis auf Anschlag herunter. Dies sollte zwischen 20 und 30 Sekunden dauern. Langsames Herunterdrücken ist der Schlüssel zur einfachen Handhabung der AeroPress.

Fertig! Du hast nun einen *doppelten Espresso*. Für einen *Americano*, fülle den Becher mit heißem Wasser auf. Für einen *Caffe Latte*, fülle den Becher mit heißer Milch auf, die Du vorher aufgeschäumt hast.

Viel Spaß beim Trinken!