

Cold-Brew-Kaffee mit Vanille-Kardamom-Sirup



Eine coole Alternative zu Eiskaffee oder Frappuccino: Cold-Brew-Kaffee, gesüsst mit selbst gemachtem Vanille-Kardamom-Sirup!

Cold Brew ist – wie der Name vermuten lässt – eine kalte Zubereitungsart von Kaffee. Gemahlene Kaffeebohnen werden mit kaltem Wasser übergossen und ziehen danach während mindestens 12 Stunden. Bei diesem Prozess lösen sich weniger Bitterstoffe, und das Aroma wird fruchtiger.

Cold Brew enthält zwar weniger Säure, dafür aber mehr Koffein als heiss gebrühter Kaffee. Wer empfindlich auf Koffein reagiert und trotzdem nicht auf das kalte Getränk verzichten möchte, greift einfach auf koffeinfreie Bohnen zurück. Zudem kann die Stärke des Kaffees im Nachhinein angepasst werden, indem man ihn mit etwas Wasser verdünnt.

Cold Brew

- 150 g ganze Kaffeebohnen
- 2 l kaltes Wasser

Vanille-Kardamom-Sirup

- 2 Vanilleschoten
- 5 Kardamomkapseln, halbiert
- 1 TL Vanillepaste
- 220 g brauner Zucker
- 250 ml Wasser

Zusätzlich

- Eiswürfel
- Milch

Cold Brew

1. Die Kaffeebohnen in der Mühle oder mit dem Mixer etwas zerkleinern. Es sollten zum Schluss noch grobe Stücke zu sehen sein.
2. Die gemahlene Bohnen in eine Karaffe geben. Mit dem kalten Wasser auffüllen und im Kühlschrank mindestens 12 Stunden zugedeckt ziehen lassen.
3. Wenn der Kaffee fertig gezogen hat, diesen durch ein feines Sieb giessen. Den Vorgang wiederholen, falls noch

kleine Partikel zu sehen sind. Den Kaffee wieder kühl stellen.

Vanille-Kardamom-Sirup

1. Für den Sirup die Vanilleschoten längs halbieren, auskratzen und die Schoten samt Mark mit allen anderen Zutaten in einen Topf geben.
2. Den Sirup zum Kochen bringen, dabei gelegentlich umrühren. Hitze reduzieren und 10 Minuten köcheln lassen.
3. Den heissen Sirup in eine Glasflasche füllen und vollständig auskühlen lassen.
4. Ein grosses Glas mit Eiswürfeln füllen, Sirup und Kaffee hineingeben und mit Milch aufgiessen.

Zubereitungsdauer: 20 Minuten