

Hier und heute



Kaffee-Rezepte für den Sommer

Von wegen kalter Kaffee! Kaffeesommelier Georg Hemsch beweist, dass unser Lieblings-Heißgetränk auch sehr erfrischend sein kann: zum Beispiel als fruchtig-herber „Cold Cassis“ und nussig-cremige „Iced Latte“.

„Cold Cassis“

(Kalter Kaffee mit einem Schuss Cassis-Nektar aus der French Press)

Zutaten

- 1-Liter-French Press
- 50 g Colombia-Kaffee, grob gemahlen (für Stempelkanne)
- Kaffeesorte: Colombia
- 840 ml Wasser (Temperatur: 90-95°C)
- 80 ml Cassis-Nektar (pro Glas)
- 3 Eiswürfel (pro Glas)

Zubereitung

Kaffee in die French Press geben und mit dem heißen Wasser aufgießen. Vier Minuten ziehen lassen, dann den Stempel herunterdrücken. In eine andere Kanne umfüllen und im (Eis-)Wasserbad abkühlen lassen. Eiswürfel in ein Glas (0,3 l) geben. 160 ml kalten Kaffee und 80 ml Cassis-Nektar darüber gießen. Fertig und genießen!

„Iced Latte“

(Die kalte Alternative zur Latte Macchiato mit intensiven Aromen von Haselnuss und Milkschokolade)

Zutaten

- 30 ml Espresso (Wassertemperatur: 90-95°C)
- 200 ml kalte Milch (pro Glas)
- 3 Eiswürfel (pro Glas)

Zubereitung

Einen Espresso zubereiten (25 Sekunden Brühdauer). Währenddessen Eiswürfel in ein Glas (0,3 l) geben. Nun die kalte Milch drüber gießen und zum Schluss den Espresso langsam hinzufügen. Fertig und genießen!