

## Klassischer Cold Brew Kaffee mit Milch

VORBEREITEN

5  
Min.

ZUBEREITEN

12  
Std.

NIVEAU



- 3 -

Eiswürfel in Gläser geben, mit Cold Brew und Milch aufgießen und genießen.

### Zutaten für 2 Portionen

100 g grob gemahlene Kaffeebohnen (Arabica)  
1 l Wasser  
200 ml frische Vollmilch  
1 Handvoll Eiswürfel

Ohne Kaffee geht morgens gar nichts bei mir, aber im Sommer ist mir eher nach kalten Getränken. Geht's dir auch so? Dann habe ich hier eine leckere Alternative für dich – Cold Brew Kaffee. Er wird kalt aufgesetzt und zieht über Nacht schön durch. Dadurch ist er etwas milder und ein absoluter Erfrischungskick für einen guten Start in den Tag.

- 1 -

Für den Cold Brew Kaffee Wasser in ein Gefäß gießen, Kaffeepulver einrühren, Gefäß verschließen und je nach Intensität 12-24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

- 2 -

Cold Brew Kaffee durch einen Kaffeefilter laufen lassen, bis kein Pulver mehr in der Flüssigkeit schwimmt.