

Iced Cold Brew Coffee mit Lavendel-Honig-Sirup

VORBEREITEN

12
Std.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Portion

Für den Lavendel-Honig Sirup

2 Teelöffel frische Lavendelblüten
100 g Zucker
100 ml Wasser
150 g Honig

Für das Cold Brew Konzentrat

90 g Kaffeepulver (grob gemahlen)
450 ml Wasser

Für den Iced Coffee

1 1/2 Teelöffel Lavendel-Honig-Sirup
100 ml Cold Brew Konzentrat
80 ml Milch
Eiswürfel (nach Bedarf)

Besonderes Zubehör

French Press

duftende Komposition.

- 1 -

Für das Cold Brew Konzentrat Kaffeebereiter mit Kaffeepulver und Wasser füllen, 8 – 16 Stunden ziehen lassen. Kaffee durch den Stempel pressen und ausfiltern, kaltstellen.

- 2 -

Für den Sirup alle Zutaten bei niedriger Hitze 7-9 Minuten einkochen lassen, auskühlen lassen. Wenn du möchtest, kannst du deinen Sirup jetzt noch durch ein Sieb streichen.

- 3 -

Für den Iced Coffee Sirup in ein Glas geben. Cold Brew Konzentrat und Milch dazugeben. Mit Eiswürfeln auffüllen.

Nein, nein - kein kalter Kaffee. Sondern ein Kaffeekonzentrat. Cold Brew Coffee ist eine ganz bestimmte Methode, um Kaffee auf Vorrat zu machen. Und ihn in solchen Momenten zu genießen, wenn du dir etwas Gutes tun willst. In Kombination mit unserem Lavendel-Honig-Sirup eine herrlich