

## Cold Brew selbst gemacht

Zeit: ca. 24 h | Schwierigkeit: leicht

Dein Cold Brew hält sich etwa 14 Tage im Kühlschrank! Also los legen, Sonnenbrille auf & genießen!

### Das brauchst du:

- ☑ Etwas zum Filtern  
Sieb, Filter oder French Press
- ☑ 2 Kannen  
für Ansatz und Aufbewahrung
- ☑ 140 g Kaffee für Cold Brew  
grob gemahlen
- ☑ 1 l Wasser
- ☑ Eiswürfel

### So funktioniert's:

- ☑ Fülle das gemahlene Kaffeepulver in die Kanne.
- ☑ Gieße nun das Wasser auf das Pulver und rühre gut um.
- ☑ Decke die Kanne ab – am besten luftdicht – und stelle sie für etwa 24 Stunden in den Kühlschrank.
- ☑ Filtere danach den Kaffee in die zweite Kanne.
- ☑ Jetzt kannst du deinen leckeren Cold Brew mit Eiswürfeln & deinen Liebsten genießen.
- ☕ Gerade weil das Getränk so viele spannende Aromen mitbringt, kannst du deiner Kreativität freien Lauf lassen. Tonic Water, Säfte oder Eis bzw. Sorbet passen hervorragend dazu.