Eiskaffee

für 2 Tassen | 5 Minuten | 16 kcal

Erlebe mit einem Schluck des japanischen Cold Brew Eiskaffees die perfekte sommerliche Erfrischung, die reich an Aroma und Geschmack ist. Dieses einfache Rezept lässt dich zuhause in die kunstvolle japanische Kaffeekultur eintauchen und bietet ein erfrischendes, belebendes Getränk. Genieße die Eleganz und Reinheit des Cold Brews, der dich direkt in die belebten Straßen Tokios versetzt.

Zubereitung:

1. Zutaten für den japanischen Eiskaffee bereitlegen. Tipp: Prüfe, ob du genug Eiswürfel vorrätig hast! Erhitze reichlich Wasser in einem Wasserkocher bis zum Siedepunkt. Sobald es kocht, nimm den Wasserkocher vom Herd und lass das Wasser auf etwa 96ºC abkühlen.
2. Mahle, falls nötig, 30 g Kaffeebohnen zu einer mittleren bis mittelfeinen Konsistenz. Platzieren inzwischen einen Papierfilter in deinen Kaffeefilter (auch als Coffee Dripper bekannt) und setze ihn auf eine hitzebeständige Kanne. Befeuchte den Filter mit ca. 100 ml des heißen Wassers in kreisenden Bewegungen, um ihn gründlich zu befeuchten. Lasse das Wasser vollständig durchlaufen und entferne es anschließend aus der Kanne.
3. Stelle die Kanne ohne Filter und Papier auf eine Küchenwaage und schalte sie ein. Fülle nun 150 g Eiswürfel in die Kanne.
4. Setze den Kaffeefilter wieder auf die Kanne. Gib den gemahlenen Kaffee in den Filter und verteile ihn gleichmäßig. Nullsetze die Waage und gieße vorsichtig 150 ml des heißen Wassers in kreisenden Bewegungen über das Kaffeepulver. Warte 30 Sekunden, bis der Kaffee durchgelaufen ist. Füge dann weitere 200 ml heißes Wasser hinzu und lasse den Kaffee erneut durchlaufen. Du solltest am Ende etwa 500 ml Kaffee erhalten.
5. Serviere den fertigen japanischen Eiskaffee mit zusätzlichen Eiswürfeln und nach Belieben mit Sahne in einem Glas.

Zutaten:

- □ 30 g Kaffee (gerne frisch gemahlen!)
- □ 150 g Eiswürfel
- □ 350 ml Wasser
- □ 2 EL Sahne (oder eine vegane Alternative)