

REZEPT

Mixgetränke mit Cold Brew



Summer Chill / Foto: Dallmayr

Die Basis: Cold Brew

Für die Zubereitung von 'Cold Brew Coffee' eignet sich eine French Press-Kanne ideal.

1. 100g frisches, mittel-grob gemahlene Kaffeebohnen mit 1 Liter handwarmem Wasser (ca 30°C) aufgießen und gut verrühren
2. Den Stempel der French Press-Kanne leicht andrücken, damit das Kaffeebohnen vollständig unter Wasser gehalten wird
3. Etwa 17 bis 24 Stunden bei Zimmertemperatur ziehen lassen und den Stempel anschließend langsam nach unten drücken
4. Den Kaffee über einen Filter in ein anderes Gefäß umfüllen, fertig!

Summer Chill

Zutaten: 60ml Dallmayr Grand Cru Yirgacheffe Cold Brew, 35ml frisch gepresster Orangensaft, 65ml Tonic Water, 10ml weißer Rohrzucker

Zubereitung:

Cold Brew, frisch gepressten Orangensaft und Rohrzucker in ein Glas füllen und kräftig durchmischen. Zum Mixen empfehlen wir einen Cocktail-Shaker, damit sich die Zutaten besser miteinander verbinden und eine schaumige Oberfläche entsteht. Anschließend das Glas mit Tonic Water auffüllen und mit Eiswürfeln servieren.

Good Morning Smoothie

Zutaten: 150ml Dallmayr Grand Cru Yirgacheffe Cold Brew, 1 mittelgroße, reife Banane, 1 EL cremige Erdnussbutter, 2 EL zarte Haferflocken

Zubereitung:

Die Banane klein schneiden und mit Erdnussbutter, Haferflocken und Cold Brew in einen Standmixer geben. Kräftig durchmischen, bis eine cremige Masse entstanden ist. Smoothie in ein Glas umfüllen und genießen.

Mint Julep Coffee

60ml Dallmayr Grand Cru Yirgacheffe Cold Brew, 10ml Zuckersirup, 1 Hand voll frische Minzblätter, Crushed Eis, Soda

Zubereitung:

Minze mit Zuckersirup in den Julep-Becher geben. Das Ganze zerstampfen, um die Aromen freizusetzen, kurz ziehen lassen. Etwas Crushed Eis und den Cold Brew dazugeben, gründlich umrühren, wieder kurz ziehen lassen. Den Becher mit zusätzlichem Crushed Eis voll machen und mit dem Soda auffüllen.

Coco PowerDrink

Zutaten: 10 Cl Cold Brew, 10 Cl Kokoswasser, 1/4 Reife Avocado, 0,5 Cl Frischer Zitronensaft

1,5 Cl Agavendicksaft

Zubereitung:

Alles zusammen gut im Mixer pürieren und im 330 ml Glas servieren.

Cherry Choc

Zutaten: 10cl Cold Brew, 7cl Sauerkirschnektar, 1,5cl Schokoladensirup

Zubereitung:

Alles zusammen gut shaken und über Crushed-Eis in ein 280 ml Glas füllen.

Peach Party Eiskaffee

Zutaten: 15cl Cold Brew, 10cl Pfirsichnektar, 1cl Salzkaramellsirup, 2 Kugeln Vanilleeis

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf das Vanilleeis in einem 350 ml Glas gut verrühren. Vanilleeis dazu, fertig.

Fizzy Coffee Tonic

Zutaten: 1,5cl frischer Zitronensaft, 1,5cl Holunderblütensirup, 5cl Cold Brew, Indian Tonic Water

Zubereitung:

Ein 250 ml Glas mit Eiswürfeln füllen, frische Zitrone und Holunderblütensirup hinzugeben, gut umrühren bis sich der Sirup aufgelöst hat. Anschließend den Cold Brew dazu, nochmals kurz umrühren und mit dem Tonic Water auffüllen

Tiki Tequila

4cl Weisser Tequila, 6cl Maracuja-Nektar, 1cl Granatapfelsirup, 10cl Cold Brew

Zubereitung:

Alle Zutaten mit Eiswürfeln shaken. In ein 290 ml Glas auf Crushed-Eis abseihen

Ginger Kick

Zutaten: 12cl Cold Brew, 15cl Apfelsaft Naturtrüb, 2 Spritzer Angostura Bitters, 2 Scheiben Frischer Ingwer (1-2 cm dick)

Zubereitung:

Ingwer im Shaker andrücken. Apfelsaft, Cold Brew und Angostura Bitters dazugeben. Mit Eiswürfeln shaken und über ein Feinsieb in ein 350 ml Tumbler-Glas mit Eiswürfeln abseihen.

Velvet Sensation

Zutaten: 2cl Himbeerlikör, 10 Cl Cold Brew (Infusioniert Mit Tonkabohne)

Zubereitung:

Auf 30 cl Cold Brew eine Tonkabohne geben, ca. 30 Minuten ziehen lassen. Himbeerlikör mit dem Cold Brew und Eiswürfeln in ein 200 ml Tumbler-Glas geben, umrühren.

Cold Brew Martini

Zutaten: 2cl Wodka, 6cl Cold Brew, 1cl Kahlúa

Zubereitung:

Alles zusammen gut im Mixer shaken und im 160 ml Glas servieren.

Black & Spicy

Zutaten: 2cl dunkler Rum, 6cl Cold Brew, 1cl Limettensaft, Ginger Beer

Zubereitung:

Rum, Cold Brew und Limettensaft in ein 260 ml Glas geben und anschließend mit Ginger Beer auffüllen.

