



Cold Brew Mocha

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 1 Glas

70 ml Cold Brew Kaffee-Konzentrat mit 50 ml Wasser oder 120 ml Cold Brew Kaffee
1-2 TL Instant-Kakao
½ TL Ahornsirup
60 ml Milch

ZUM SERVIEREN

Nach Belieben etwas Zimt und/oder Kakao

1. Alle Zutaten in den Shake-It geben, verschließen und schütteln, bis alles gut gemixt ist.
2. Über Eiswürfel gießen, mit etwas Kakao bzw. etwas Zimt betreuen und servieren.

TIPPS

Verwende statt Kuhmilch auch einmal andere Alternativen wie Mandel- oder Hafermilch für dieses Rezept. So wird daraus eine vegane Köstlichkeit.

Im Sommer ist der Cold Brew Mocha eine super Erfrischung, besonders wenn du noch eine Kugel Eis dazugibst.



Cold Brew Grüner MOJITO

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Brühzeit (im Kühlschrank): 2-4 Stunden

Zutaten für 6-8 Gläser

6 Stiele frische Minze
2-3 EL Grüner Tee

ZUM SERVIEREN

Saft von 2 Limetten
6 EL Zucker
Eiswürfel

1. Minze waschen und trocken schütteln und zerkleinern. Minze zusammen mit dem grünen Tee in den Filtereinsatz geben.
2. Den Tee mit kaltem Wasser (bis max. 25 °C) übergießen. Eventuell Wasser erst durchlaufen lassen, bevor weiteres dazugegeben wird. Wasser bis zur Fülllinie hineingeben. Tee für 2-6 Stunden lang ziehen lassen und dabei kühl stellen. Zum Stoppen des Brüh-Vorgangs den Filter herausnehmen.
3. Minz-Tee mit dem Limettensaft und Zucker in den EcoEasy Trinkflasche 1,5 l füllen und alles gut durchschütteln, bis sich der Zucker gelöst hat.
4. Den Tee mit Eiswürfeln servieren.

Clear Collection Karaffe

Kalt gebrüht!



Tupperware

Clear Collection Karaffe

Mild und bekömmlich jedoch voller Geschmack und Aroma: Das zeichnet kalt gebrühten Kaffee bzw. Tee aus. Kaffee oder Tee wird dazu einfach mit kaltem Wasser aufgeossen und dann braucht man nur etwas Geduld aber es lohnt sich. Denn „Cold Brew“ hat nicht den typisch bitteren Geschmack von heiß gebrühtem Kaffee oder Tee und ist zudem sehr bekömmlich.

- 1 Filtereinsatz mit Markierungen für Füllmengen
- 2 Fülllinie für Kaffee-Konzentrat
- 3 Fülllinie für trinkfertigen Kaffee
- 4 Fülllinie für Wasser
- 5 1,3 l Inhalt
- 6 Deckel dient umgedreht als Untersetzer für den Filter



Die ausführlichen Gebrauchs-, Pflege- und Sicherheitshinweise findest du im jeweiligen Produktbeileger.

Tipps & Pflege

- Die Clear Collection ist auch ideal zum Servieren von Saft oder anderen kalten Getränken.
- Bitte beachten, dass die Clear Collection Karaffe ausschließlich für kalte Getränke bestimmt ist.
- Für Getränke mit Zitrusfrüchten oder frischem Ingwer ist sie nicht geeignet.
- Wenn das Produkt nicht in Gebrauch ist, bitte offen aufbewahren.



Cold Brew Kaffee

So geht's: Filter in die Karaffe einsetzen und mit Kaffee bis zur gewünschten Fülllinie befüllen. Kaffee nach und nach mit kaltem Wasser (bis max. 25 °C) bis zur oberen Fülllinie übergießen. Kaffee für 8-12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Zum Stoppen des Brüh-Vorgangs den Filter herausnehmen. Prinzipiell können alle Kaffee-Sorten verwendet werden. Wir empfehlen einen grob gemahlene Kaffee mit mittlerer Röstung.

Für **800 ml Kaffee** (4-6 Tassen) benötigt man 55-60 g grob gemahlene Kaffee. Der Kaffee ist nach der Brühzeit sofort trinkfertig. Er kann pur, auf Eis, mit Milch, Sirup oder als Eis-Kaffee getrunken werden.

Für **800 ml Kaffee-Konzentrat** (ausreichend für 8-12 Tassen Kaffee) benötigt man 115-125 g grob gemahlene Kaffee. Das Kaffee-Konzentrat lässt sich nach Belieben verlängern:

- Für einen feinen Kaffeegenuss mit der gleichen Menge kochendem bzw. kaltem Wasser verdünnen.
- Gezuckerte Kondensmilch, Sirup oder Zucker für einen starken und süßen Kaffeegenuss
- Mischen ca. im Verhältnis 1:2 mit Tonic-Water, Orangensaft oder mit ein paar Spritzern Zitronensaft und Eis.

Brühzeiten:

Kaffee sowie Kaffee-Konzentrat für 8-12 Stunden im Kühlschrank.



Cold Brew Tee

So geht's: Filter in die Karaffe einsetzen. Losen Tee einfüllen. Tee mit kaltem Wasser (bis max. 25 °C) bis zur oberen Fülllinie übergießen. Tee für 2-6 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Zum Stoppen des Brüh-Vorgangs den Filter herausnehmen. Bei Tee empfehlen wir losen schwarzen bzw. grünen Tee. Bei anderen Kräuter- oder Früchteteesorten bitte darauf achten, ob diese für die Cold Brew-Methode geeignet sind.

Man benötigt für **1 Liter Cold Brew Tee:**

- 2 EL Earl Grey (± 10 g)
- 2-2 ½ EL grüner Tee (10-13 g)
- 2 EL Darjeeling / schwarzer Tee (± 10 g)
- 2 ½-3 EL Ceylon-Tee / brocken orange Pekoe (12-15 g)
- 3-4 EL Rooibuschtee (15-20 g)

Für gesüßten Tee kann man auch ein Konzentrat herstellen. Dazu bis zur doppelten Menge Tee verwenden. Die angegebenen Mengen und Brühzeiten sind Richtlinien. Besonders bei Tee variieren die persönlichen Vorlieben und sollten dementsprechend angepasst werden. Aroma, Konzentration und Bitterkeit können auch von einer zur anderen Sorte, Marke oder auch Anbauggebiet variieren.

Brühzeiten:

- Schwarzer Tee für 3-6 Stunden im Kühlschrank
- Grüner Tee für 2-4 Stunden im Kühlschrank
- Weißer Tee für 2-6 Stunden im Kühlschrank

