



## Cold Brew Pfirsich

### Zutaten (für 6-8 Gläser):

- 3 -4 EL Schwarzer Tee
- 425 g Dosen-Pfirsich, abgetropft
- 2 EL Pfirsich-Saft (aus der Dose)
- Wasser

### Zubereitung:

Im **Rühr-Mix** 1 l die abgetropften Pfirsiche mit dem **Kartoffelstampfer** zerstampfen.

Teeblätter und Pfirsichsaft zugeben und verrühren.

Den Filtereinsatz in die **Cold Brew Karaffe** geben und mit der Tee-Pfirsich-Mischung befüllen.

Weitere Zubereitung wie bei Cold Brew Tee. Nach Belieben mit Eiswürfeln servieren.

### Zutaten für 6-8 Gläser:

#### Cold Brew Chai Latte:

- 3 EL Schwarzer Tee
- 10 Kardamom Kapseln
- 2 Zimtstangen
- 2 Nelken
- 4 Pfefferkörner
- Wasser

#### Zum Servieren:

- ca. 3 cm frischen Ingwer, geschält
- 4 EL Honig
- 400 ml Milch
- Eiswürfel

### Zubereitung:

#### Für den Cold Brew Tee:

Den Filtereinsatz in die **Cold Brew Karaffe** geben und mit den Teeblättern und den Gewürzen befüllen.

Weitere Zubereitung wie bei Cold Brew Tee. Filter samt Teeblättern und Gewürzen entfernen.

#### Zum Servieren für 3-4 Gläser:

400 ml Cold Brew Tee in den **Shake It 600 ml** füllen. Die Hälfte vom Ingwer mit dem Reibeausatz der **Küchenperle** direkt in den **Shake It 600 ml** reiben. 2 EL Honig und 200 ml Milch zugeben und kräftig shaken.

Die Gläser mit Eiswürfeln befüllen und den Tee darüber gießen.



## Cold Brew Chai Latte

## Cold Brew Karaffe

### Cold Brew Kaffee (Konzentriert)

#### Zutaten für 8 Portionen:

- 115 - 125 g grob gemahlener Kaffee
- Wasser (optional gefiltertes Wasser), 1° C - max. 25° C

#### Zubereitung:

Den Filtereinsatz in die **Cold Brew Karaffe** einsetzen und mit grob gemahlendem Kaffee bis zur max. Linie (obere Linie) befüllen (ca. 115 - 125 g). Die Karaffe langsam bis zur Markierung mit Wasser auffüllen. Das Wasser dazwischen immer wieder durchrinnen lassen.

Karaffe zugedeckt 8-12 Stunden in den Kühlschrank stellen.



## Cold Brew Tee

### Zutaten für 6-8 Gläser:

#### Eine Teesorte auswählen:

- 2 EL Earl Grey
- 2 - 2 ½ EL Grüner Tee
- 2 EL Darjeeling / Schwarzer Tee
- 2 ½ - 3 EL Ceylon / Broken Orange Pekoe
- 3 - 4 EL Rooibos
- Wasser (optional gefiltertes Wasser), 1° C - max. 25° C

#### Zubereitung:

Den Filtereinsatz in die **Cold Brew Karaffe** geben und mit den Teeblättern befüllen.

Weitere Zubereitung wie bei Cold Brew Kaffee.

**Hinweis:** Konzentration und Bitterstoffe der Teesorten können von Marke zu Marke variieren. Deshalb die Teemengen nach persönlichem Geschmack anpassen.



Produktvideo ansehen!



tupperware/cold-brew-tea

Produktvideo ansehen!



tupperware/cold-brew-coffee



**Tupperware**

## Kokos-Kaffee

### Zutaten für 4 Portionen:

- 65 g Kokosflocken
- 1 Karaffe Cold Brew Kaffee Konzentrat
- Eis, Obers oder Milch nach Wahl

### Zubereitung:

Kokosflocken in die **Micro-Chef Kanne 1 l** geben. Bei 900 Watt 30 Sek. in der Mikrowelle rösten, anschließend umrühren und den Vorgang 2-mal wiederholen.

Den Cold Brew Kaffee in ein Glas füllen, mit Kokosflocken garnieren und dazu Eis, Schlagobers oder Milch nach Wahl servieren.



## Vanille-Cold Brew

### Zutaten für 1 Portion:

- 60 ml Cold Brew Kaffee Konzentrat
- 120 ml Milch nach Wahl (Soja-, Mandelmilch, Schlagobers, etc.)
- ½ TL Vanilleextrakt
- 1 EL Ahornsirup
- Eiswürfel zum Servieren

### Zubereitung:

Alle Zutaten im **Shake It 350 ml** shaken, bis alles gut vermischt ist. In ein Glas gießen und mit Eiswürfeln servieren.



## Virgin Green Tea Mojito

### Zutaten für 6-8 Gläser:

- 3-4 EL Grüner Tee
- 6-7 Minze-Zweige
- Wasser

### Zum Servieren:

- Saft von 2 Limetten
- 6-8 EL Zucker
- Eiswürfel

### Zubereitung:

Für den Cold Brew Tee: Minze im **Speedy Boy** klein hacken und mit dem Grünen Tee mischen. Den Filtereinsatz in die **Cold Brew Karaffe** geben und mit der Minz-Teeblätter-Mischung befüllen. Weitere Zubereitung wie bei Cold Brew Tee.



Zum Servieren: Cold Brew Tee mit Limettensaft, Zucker und Eiswürfeln servieren.

## Mocha Cold Brew

### Zutaten für 1 Portion:

- 60 ml Cold Brew Kaffee Konzentrat
- 2 TL ungesüßtes Kakaopulver
- 2 TL Ahornsirup
- 60 ml Milch nach Wahl
- Eine Prise Zimt
- Eiswürfel zum Servieren

### Zubereitung:

Alle Zutaten im **Shake It 350 ml** shaken bis alles gut vermischt ist. In ein Glas gießen und mit Eiswürfeln servieren.



**TIPP:** Falls der Kaffee zu stark ist 50 - 100 ml Wasser zugeben.

## Honig-Zimt Iced Latte

### Zutaten für 1 Portion:

- 180 ml Cold Brew Kaffee Konzentrat
- 2 EL Milch nach Wahl
- 1 EL Honig-Zimt-Sirup
- 1 Prise gemahlene Zimt
- Eiswürfel

### Für den Honig-Zimt-Sirup (für ca. 20-25 Portionen):

- 180 ml Wasser
- 180 ml Honig
- 3 Zimtstangen
- 1 TL Vanilleextrakt

### Zubereitung:

Für den Honig-Zimt-Sirup Wasser, Honig und Zimtstangen in der **Micro-Chef Kanne 1 l** verrühren, zudecken und 1½ bis 2 Min. bei 900 Watt in der Mikrowelle erhitzen.

1 Min. rasten lassen, Vanilleextrakt dazugeben und umrühren.

Vollständig auskühlen lassen. Den Sirup im Kühlschrank aufbewahren.

Für ein Glas Kaffee 1 EL vom Sirup nehmen und mit den restlichen Zutaten im **Shake It 350 ml** kräftig shaken. Mit Eiswürfeln servieren.



## Vietnamese-Style Iced Latte

### Zutaten für 1 Portion:

- 240 ml Cold Brew Kaffee Konzentrat
- 2-3 EL gesüßte Kondensmilch
- Eiswürfel

### Zubereitung:

Ein Glas mit Eiswürfeln füllen, Cold Brew Kaffee und Kondensmilch dazugeben, umrühren und servieren.



Tupperware®