



Cold Brew Coffee

Caramel Macchiato, Iced Strawberry Macchiato oder ein Chocolate Chip Frappuccino? Klingt alles sehr verlockend, aber leider haben die leckeren Kaffeegetränke eins gemeinsam: Ziemlich viel Zucker und Kalorien. So kommen mit einem Glas schnell 200 Kalorien auf die Tagesbilanz. Wir zeigen eine leckere, leichte und bekömmliche Alternative für den Sommer: Cold Brew Coffee mit Vanille-Kokosdrink. Dabei hat ein Glas nur 30 kcal.

Gesamtzeit: 10 Minuten

Wartezeit: 12–24 Stunden

Zutaten (für 2 Portionen)

- 85 g Kaffeebohnen
- 500 ml Wasser
- 800 ml Kokosdrink, ungesüßt (Alternativen mgl.)
- 3–4 Tropfen Butter-Vanille Aroma oder Vanilleschote aus der Mühle
- Eiswürfel
- Stempelkanne / French Press
- Wer mag: Milchaufschäumer

1 Kaffeebohnen frisch mahlen (eher grob als fein) und in die Stempelkanne geben. Wer keine Kaffeemühle hat, kann auch gemahlene Kaffeebohnen verwenden. Darauf achten, dass der Kaffee frisch ist, sonst wird der Cold Brew etwas zu sauer. Mit 500 ml kaltem Wasser aufgießen und 12–24 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank ziehen lassen.

Tipp: Je länger der Kaffee zieht, desto geschmacksintensiver. Wenn der Kaffee im Kühlschrank zieht, braucht er länger.

2 Kokosdrink mit Vanillearoma oder gemahlener Vanilleschote verrühren und mit einem Milchaufschäumer leicht aufschäumen. Das funktioniert übrigens auch in der Stempelkanne. Dafür einfach den Cold Brew vorher umfüllen.

3 Eiswürfel und Kokosdrink auf die Gläser verteilen und mit dem Cold Brew Kaffee auffüllen.

Tipp: Statt Vanille passt auch Kakao oder Karamell Aroma. Cold Brew Coffee schmeckt auch lecker mit Tonic Water, Butter & Kokosöl oder Zitronensaft. Gekühlt ist der Kaffee sogar bis zu 2 Wochen haltbar.

Nachhaltig: Trockenen Kaffeesatz als Dünger oder Peeling weiterverwenden.

Prost!