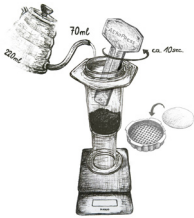




Unsere Empfehlung: Verwenden Sie die Aeropress „up-side-down“. So können Sie die Ziehzeit des Kaffees exakt bestimmen. Ziehen Sie dazu den Kolben so weit wie möglich heraus, stellen Sie die Aeropress auf den Kopf und setzen Sie den Einfülltrichter auf. Während dieser Vorbereitungen können Sie bereits das Wasser kochen.



Platzieren Sie die Aeropress nun auf eine Waage und füllen 16 g Kaffee ein (idealerweise frisch gemahlen). Eben Sie die Oberfläche des Kaffeemehls durch leichtes Schütteln. Das Wasser hat seine Idealtemperatur (90°) erreicht, wenn es nach dem Kochen noch 2 Minuten lang ruht.



Gießen Sie nun ca. 70 ml (70 g) Wasser auf. Damit keine trockenen „Inseln“ entstehen empfehlen wir, das Kaffeepulver ca. 10 Sekunden lang umzurühren. Im Anschluss daran können Sie das Wasser bis auf die Gesamtmenge von 220 ml auffüllen. Bevor Sie den Filterhalter mit dem Filterpapier aufsetzen, spülen Sie es kurz mit heißem Wasser durch, damit das Papier den Geschmack nicht verfälscht.



Nach der gewünschten Ziehzeit (wir empfehlen zwischen 30-45 Sekunden) setzen Sie den Trichter auf die Aeropress. Drehen Sie den Coffeemaker nun um und extrahieren Sie den Kaffee direkt in einen großen Becher oder ein Kännchen. Drücken Sie den Kolben dazu mit gleichmäßigem Druck ca. 30 Sekunden lang nach unten. Pressen Sie jedoch nicht so fest, dass Sie die Luft zwischen hören.



Schwenken Sie die Kanne oder Tasse nun noch einmal kurz durch und servieren Sie Ihren perfekt ausbalancierten Kaffee. Wir wünschen Ihnen höchsten Genuss.