

# So gelingt dein Kaffee zu Hause.



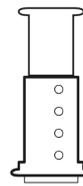
Den ersten Schritt hast du schon erfolgreich hinter dir: Den Kauf eines leckeren Kaffees, bzw. der hochwertigen Espressobohnen. Jetzt kommt es auf die richtige Zubereitung an. Aber keine Angst: Wir machen aus Kaffee keine Wissenschaft, sondern möchten dir lediglich zum bestmöglichen Genuss verhelfen. Daher haben wir dir hier unsere Empfehlungen zusammengestellt:

## Handfilter



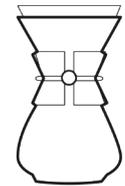
	Kaffeemenge		32 g
	Mahlgrad		mittel
	Wassermenge		500 ml
	Wassertemperatur		96 °C
	Durchlaufzeit		3 - 4 min

## Aeropress



	32 g		32 g
	mittel		fein - mittel
	500 ml		200 ml
	96 °C		90 °C
	3 - 4 min		1 - 2 min

## Chemex



	38 g		38 g
	mittel		mittel
	600 ml		600 ml
	96 °C		96 °C
	4 - 5 min		4 - 5 min

## Handfilter



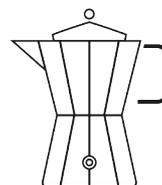
	65 g
	mittel - grob
	1000 ml
	96 °C
	4 min

## Kaffeemaschine



	75 g
	mittel
	1250 ml
	95 °C
	4 - 5 min

## Mokkakanne



	Sieb füllen
	fein - mittel
	bis zum Ventil
	99 °C
	1 - 2 min

## Siebträger



	16 g
	sehr fein
	32 ml
	94 °C
	25 - 30 sek