



## FRENCH PRESS

Die French Press ist eine sogenannte Immersionsmethode, das heißt, Kaffeemehl und Wasser werden komplett vermischt und „ziehen“ gemeinsam, bevor Kaffeesatz und Wasser voneinander getrennt werden.

Bei der Stempelkanne geschieht diese Trennung durch einen Metallstempel, der den Kaffee nach unten drückt. Wir verwenden die French Press allerdings etwas anders, wie du gleich merken wirst.

1. French Press mit ca. 95° heißem Wasser aufwärmen
2. 35 g Kaffeemehl in die French Press geben
3. Kanne zügig komplett mit dem Wasser auffüllen
4. Umrühren
5. Deckel der French Press auf die Kanne setzen, ohne den Stempel herunterzudrücken, um Temperaturverlust zu vermeiden
6. Nach 6 Minuten mit 2 Esslöffeln Kaffeesatz abschöpfen
7. Deckel richtig aufsetzen und Stempel bis zur Wasseroberfläche drücken
8. Sofort servieren oder umfüllen, der Kaffee extrahiert sonst weiter

Viel Spaß!