



TURBO GRINDING

Eine Broschüre mit  
24 Kaffeerezepten

Deutschland

Italia

Britain

España

La France

Wählen Sie Ihre Kaffeerezepte aus  
und genießen Sie Ihre Kaffeepause

# INHALT

Mögest du jeden Tag eine gute Tasse Kaffee haben

## TEIL I

Von fein bis grob mahlen ————— 02

**BENUTZERHANDBUCH DER** ————— 03-12

## TEIL II

Brauanleitungen für verschiedene Geräte ————— 13-20

Kaffeegetränke-Rezepte ————— 21-27

Kaffeesatz Verwendung ————— 28

Kaffeedessert-Rezepte ————— 29-34



# MAHLTABELLE

## Extrafein

Ähnelt Mehl

**Türkische  
Kaffeekanne**



## Fein

Ähnelt gemahlenem Salz

**Espressomaschine oder  
Mokkakanne**



## Mittel-fein

Ähnelt Tischsalz

**Aeropress**



## Mittel-grob

Ähnelt grobem Sand

**Chemex**



## Mittel

Ähnelt Sand

**V60 Pour-over**



## Grob

Ähnelt Meersalz

**French press**



## Extra-grob

Ähnelt grobem Steinsalz

**Cold Brew  
Maker**



# BENUTZERHANDBUCH



## Einstellanleitung



1. Deckel abdecken und halten, während Sie die Skala einstellen.
  2. Im Uhrzeigersinn drehen, bis die Einstellschraube nicht weiter geschraubt werden kann. Dies ist der **STARTPUNKT**.  
(Hinweis: Die Zahl '0' stellt nicht zwangsläufig den **STARTPUNKT** dar.)
  3. Den **STARTPUNKT** als Referenzpunkt nehmen und gegen den Uhrzeigersinn drehen, um von fein zu grob einzustellen.
- Im Uhrzeigersinn drehen für feinere Mahlung und gegen den Uhrzeigersinn für gröbere Mahlung.  
(Hinweis: Das Drehen um mehr als 100 Klicks entgegen dem Uhrzeigersinn führt zum Zerlegen der Mahlwerk-Teile.)
  - Die Zahlenmarkierungen auf dem Zifferblatt dienen lediglich dazu, das Erinnern an die Skala zu erleichtern.
  - Nach langem Gebrauch, wenn Sie die Skala neu einstellen müssen, wird empfohlen, sie zuerst auf ihren **STARTPUNKT** zurückzusetzen.

### Nehmen Sie den **STARTPUNKT** als Referenz

Espresso		7-10 Klicks
Moka Pot		11-15 Klicks
Pour Over		16-24 Klicks
French Press		25-30 Klicks
Cold Brew		31-36 Klicks

Nur zur Referenz  
(Hinweis: Um das Mahlwerk zu schützen, versuchen Sie nicht, innerhalb des Bereichs von 0-6 Klicks zu mahlen.)



# Wie man mahlt



Separater Behälter



Maßstab einstellen  
Siehe Seite 3



Setzen Sie den Behälter wieder ein und öffnen Sie den Deckel



Füllen Sie die Kaffeebohnen in die Kammer



Setzen Sie den Deckel auf und drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn, um zu mahlen



Gießen Sie den gemahlten Kaffee aus dem Behälter

## REINIGUNGSTIPPS

**SIE KÖNNEN DIESE ZUBEHÖRTEILE IN UNSEREM GESCHÄFT BESTELLEN.**

Für die tägliche Reinigung empfehlen wir die Verwendung einer Bürste und eines speziellen Staubaufsatzes für Kaffeemühlen. Nicht mit Wasser waschen.



## VORSICHT

1. Bewahren Sie den Grinder an einem trockenen Ort fern von direktem Sonnenlicht auf.
2. Der Grinder ist ausschließlich zum Mahlen von gerösteten Kaffeebohnen bestimmt. Bitte mahlen Sie keine anderen Gegenstände.
3. Seien Sie vorsichtig, um sich nicht an der scharfen Mahlwerkscheibe zu verletzen.
4. Es wird nicht empfohlen, während des täglichen Gebrauchs interne Teile zu zerlegen oder auszutauschen. Wenn Sie das tun müssen, führen Sie dies bitte unter Anleitung einer Fachperson durch.

## INSTALLATIONSANLEITUNG

Wenn Sie den Schleifer nach einer gründlichen Reinigung installieren müssen oder den Schleifer versehentlich zerlegen, können Sie den QR-Code scannen, um auf unsere Facebook-Seite zuzugreifen und das Installationsanleitungsvideo anzusehen.



Kontaktieren Sie uns: [info@turbogrinding.com](mailto:info@turbogrinding.com)

# MANUEL DE L'UTILISATEUR



## Comment Ajuster



1. Couvrez et maintenez le capuchon tout en ajustant l'échelle.
2. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le bouton de réglage ne puisse plus être vissé, cette position est le POINT DE DÉPART.  
(Remarque : Le nombre "0" ne représente pas nécessairement le POINT DE DÉPART.)
3. Prendre le POINT DE DÉPART comme point de référence, tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour ajuster de fin à gros.
  - Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour une mouture plus fine et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour une mouture plus grossière.  
(Remarque : Tourner plus de 100 clics dans le sens inverse des aiguilles d'une montre démontera les pièces du moulin.)
  - Les repères numériques sur le cadran servent uniquement à faciliter la mémorisation de l'échelle.
  - Après une utilisation prolongée, si vous avez besoin de réajuster l'échelle, il est recommandé de la réinitialiser d'abord à son POINT DE DÉPART.

### Prenez le POINT DE DÉPART comme référence

Espresso		7-10 clics
Moka Pot		11-15 clics
Pour over		16-24 clics
French Press		25-30 clics
Cold Brew		31-36 clics

Uniquement pour référence

**(Note : Pour protéger les pièces de meulage, NE PAS essayer de moudre dans la plage de 0 à 6 clics.)**

# Comment Moudre



Séparez le récipient



Ajustez l'échelle  
Se référer à la page 3



Remettez le récipient en place  
et ouvrez le couvercle



Chargez les grains de café  
dans la chambre



Mettez le couvercle et commen-  
cez à tourner la poignée.



Versez le café moulu du récipient

## CONSEILS DE LAVAGE

**VOUS POUVEZ COMMANDER CES ACCESSOIRES DANS NOTRE MAGASIN.**

Nous vous recommandons de nettoyer avec une brosse et un outil de nettoyage spécial pour les moulins à café. Ne pas laver à l'eau.



## ATTENTION

1. Conservez le moulin à café dans un endroit sec, à l'abri de la lumière directe du soleil.
2. Le moulin à café est conçu uniquement pour moudre des grains de café torréfiés, veuillez ne pas moudre d'autres objets.
3. Faites attention à ne pas vous griffer avec la meule de broyage tranchante.
4. Il n'est pas recommandé de démonter ou de remplacer des pièces internes pendant l'utilisation quotidienne. Si vous avez besoin de le faire, veuillez opérer sous la guidance d'une personne professionnelle.

## INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Si vous devez installer le broyeur après un nettoyage en profondeur, ou si vous démontez accidentellement le broyeur, vous pouvez scanner le code QR pour accéder à notre page Facebook et visionner la vidéo des instructions d'installation.



Contactez-nous: [info@turbogrinding.com](mailto:info@turbogrinding.com)

# USER MANUAL



## How to Adjust



1. Cover and hold the lid when adjusting the scale.
  2. Rotate clockwise until the adjustment knob cannot be screwed, this position is the START POINT.  
( Note: The number "0" does not necessarily represent the START POINT.)
  3. Take the START POINT as the reference point, rotate counterclockwise to adjust from fine to coarse.
- Turn clockwise to finer grinding and counterclockwise to coarser grinding.  
( Note: Rotating more than 100 clicks in a counterclockwise direction will disassemble the grinder parts)
  - The main role of the numbers and scales marking on the dial is to memorize the click numbers only.
  - After using for a long time, if you need to readjust the scale, it is recommended that resetting back to its START POINT first.

## Take the START POINT as reference

Espresso		7-10 clicks
Moka Pot		11-15 clicks
Pour over		16-24 clicks
French Press		25-30 clicks
Cold Brew		31-36 clicks

Reference only

(Note: To protect the grinding burr, DO NOT try to grind within the range of 0-6 clicks )



# How to Grind



Separate the container



Adjust the scale  
(Refer to Page 3)



Put back the container and  
open the lid



Load the coffee beans into the  
chamber



Put the lid on and start rotating  
the handle clockwise to grind



Pour the ground coffee from  
the container

## CLEANING TIPS

### YOU CAN ORDER THOSE ACCESSORIES FROM OUR STORE

We recommend using a brush and  
an air blower for daily cleaning.  
Do not wash it with water.



## CAUTION

1. Keep the grinder in a dry place.
2. The grinder is designed for grinding roasted coffee beans only, please do not grind other items.
3. Please be careful of getting scratched by the sharp grinding burr.
4. It is not recommended to disassemble or replace any internal parts during daily use. If you need to do that, please operate under the guidance of the professional person.

## INSTALLATION INSTRUCTIONS

If you need to install the grinder after a deep clean, or if you accidentally disassemble the grinder, you can scan the QR code to access our facebook page and watch the installation instruction video.



Contact us: [info@turbogrinding.com](mailto:info@turbogrinding.com)

# MANUALE UTENTE



## Come Regolare



1. Coprire e tenere premuto il coperchio durante la regolazione della scala.
2. Ruotare in senso orario fino a quando il pomello di regolazione non può più essere avvitato, questa posizione è il PUNTO DI PARTENZA.  
(Nota: Il numero "0" non rappresenta necessariamente il PUNTO DI PARTENZA.)
3. Prendere il PUNTO DI PARTENZA come punto di riferimento e ruotare in senso antiorario per regolare da fine a grosso.
  - Ruotare in senso orario per una macinatura più fine e in senso antiorario per una macinatura più grossolana.  
(Nota: Ruotare in senso antiorario oltre 100 clic smonterà le parti del macinino.)
  - I segni numerici sul quadrante servono solo a ricordare più facilmente la scala.
  - Dopo un lungo utilizzo, se è necessario riaggiustare la scala, si consiglia di ripristinarla prima al suo PUNTO DI PARTENZA.

## Prendi il PUNTO DI PARTENZA come riferimento

Espresso		7-10 clic
Moka Pot		11-15 clic
Pour over		16-24 clic
French Press		25-30 clic
Cold Brew		31-36 clic

Solo a titolo informativo  
**(NOTA: per proteggere le parti di macinazione, non tentare di macinare nella gamma di suoni da 0 a 6.)**

# Come Macinare



Separare il contenitore



Regolare la scala  
Fare riferimento alla pagina 3



Rimettere il contenitore e  
aprire il coperchio



Caricare i chicchi di caffè nella  
camera



Mettere il coperchio e iniziare  
a ruotare la manovella in senso  
orario per macinare



Versare il caffè macinato dal  
contenitore

## SUGGERIMENTI PER LA PULIZIA

**È POSSIBILE ORDINARE QUESTI ACCESSORI DAL NOSTRO NEGOZIO.**

Si consiglia la pulizia con spazzole e appositi  
attrezzi per la pulizia delle smerigliatrici.

Non lavare con acqua.



## ATTENZIONE

1. Conserva il macinino in un luogo asciutto lontano dalla luce solare diretta.
2. Il macinino è progettato esclusivamente per macinare chicchi di caffè tostato, si prega di non macinare altri oggetti.
3. Presta attenzione a non farti graffiare dalla lama affilata del macinino.
4. Non è consigliato smontare o sostituire alcuna parte interna durante l'uso quotidiano. Se è necessario farlo, si prega di operare sotto la guida di una persona professionista.

## ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Se hai bisogno di installare il macinacaffè dopo una pulizia approfondita, o se smonti accidentalmente il macinacaffè, puoi scannerizzare il codice QR per accedere alla nostra pagina Facebook e guardare il video delle istruzioni per l'installazione.



Contattaci: [info@turbogrinding.com](mailto:info@turbogrinding.com)

# MANUAL DEL USUARIO



## Cómo Ajustar



1. Cubrir y sujetar la tapa al ajustar la escala.
  2. Gire en sentido horario hasta que el botón de ajuste no se pueda atornillar más, esta posición es el PUNTO DE INICIO.  
(Nota: El número "0" no necesariamente representa el PUNTO DE INICIO.)
  3. Tomar el PUNTO DE INICIO como punto de referencia y girar en sentido antihorario para ajustar de fino a grueso.
- Girar en sentido horario para una molienda más fina y en sentido antihorario para una molienda más gruesa.  
(Nota: Girar más de 100 clics en sentido antihorario desmontará las piezas del molinillo).
  - Las marcas de números en el dial son solo para que sea más fácil recordar la escala.
  - Después de usar durante mucho tiempo, si necesita volver a ajustar la escala, se recomienda restablecerla primero a su PUNTO DE INICIO.

### Tome el PUNTO DE INICIO como referencia

Espresso		7-10 clics
Moka Pot		11-15 clics
Pour over		16-24 clics
French Press		25-30 clics
Cold Brew		31-36 clics

Solo para referencia  
(Nota: para proteger las piezas de esmerilado, no intente esmerilar en el rango de 0 a 6 clics).



# Cómo Moler



1  
Separe el contenedor



2  
Ajuste la escala  
Consulte la página 3



3  
Vuelva a colocar el contenedor  
y abra la tapa.



4  
Cargue los granos de café en  
la cámara



5  
Coloque la tapa y comience  
a girar la manivela en sentido  
horario para moler



6  
Vierta el café molido desde el  
contenedor

## CONSEJOS DE LAVADO

### **PUEDE PEDIR ESTOS ACCESORIOS EN NUESTRA TIENDA.**

Recomendamos limpiar con cepillos y amoladoras  
herramientas especiales de limpieza.  
No lavar con agua.



## PRECAUCIÓN

1. Mantenga el molinillo en un lugar seco alejado de la luz solar directa.
2. El molinillo está diseñado exclusivamente para moler granos de café tostados, por favor no muele otros objetos.
3. Tenga cuidado de no rayarse con la cuchilla de molienda afilada.
4. No se recomienda desmontar o reemplazar ninguna pieza interna durante el uso diario. Si necesitas hacer eso, por favor opera bajo la orientación de una persona profesional.

## INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Si necesitas instalar el molinillo después de una limpieza profunda, o si desmontas el molinillo accidentalmente, puede escanear el código QR para acceder a nuestra página de Facebook y ver el video de las instrucciones de instalación.



Contáctenos: [info@turbogrinding.com](mailto:info@turbogrinding.com)



TURBO GRINDING

# ANLEITUNG ZUM BRAUEN



7 Kaffeerezepte für verschiedene  
Kaffeebrühgeräte





# EXTRA FEIN: TÜRKISCHER KAFFEE



## AUSRÜSTUNG:

- ✓ SUNYA Handkaffeemühle
- ✓ Türkischer Kaffeekocher ✓ Herd ✓ Löffel



## ZUTATEN:

- 1 gehäufte Esslöffel fein gemahlenen türkischen Kaffee
- 1 ½ Tassen Wasser bei Zimmertemperatur
- Zucker: Optional, je nach Geschmack



## ANLEITUNG:

- 1 Nehmen Sie Ihre Serviertasse und messen Sie eineinhalb Tassen Wasser in den türkischen Kaffeekocher ab. Wenn Sie zwei Portionen zubereiten, gießen Sie drei Tassen Wasser ein.
- 2 Fügen Sie pro Portion einen gehäuften Esslöffel fein gemahlenen Kaffee hinzu. Fügen Sie den gewünschten Zucker hinzu.
- 3 Platzieren Sie den Kaffeekocher vorsichtig auf den Herd und lassen Sie ihn langsam bei mittlerer Hitze köcheln. Bringen Sie ihn nicht zum Kochen. Während der Kaffee erhitzt wird, bilden sich schnell dunkle Schaumbläschen.
- 4 Wenn der Schaum den Rand des Kaffeekochers erreicht hat, entfernen Sie den Schaum und geben Sie ihn mit einem Löffel in die Tassen. Setzen Sie den Kaffeekocher dann vorsichtig wieder auf den Herd.
- 5 Wenn der Kaffee erneut erhitzt wird, bildet sich wieder Schaum. Nehmen Sie den Kaffeekocher vom Herd und gießen Sie den Kaffee in die Tassen.





# FINE: ESPRESSO



## AUSRÜSTUNG:

- ✓ SUNYA Handkaffeemühle
- ✓ Mokkakanne ✓ Herd ✓ Kaltes Handtuch



## ZUTATEN:

- Frisch geröstete Kaffeebohnen • Wasser



## ANLEITUNG:

- 1 Wasser hinzufügen. Füllen Sie die untere Kammer der Kanne mit Wasser bis zum Ventil.
- 2 Mahlen Sie die Bohnen in einer Kaffeemühle auf der feinen Einstellung.
- 3 Platzieren Sie den Filterkorb in der unteren Kammer. Füllen Sie ihn mit dem gemahlene Kaffee.
- 4 Befestigen Sie die obere Kammer. Halten Sie die Kanne einfach fest und ziehen Sie sie fest.
- 5 Erhitzen. Stellen Sie die Kanne auf den Herd und schalten Sie den Herd auf mittlere oder niedrige Hitze.
- 6 Vom Herd nehmen. Sobald die obere Kammer mit Kaffee gefüllt ist und etwas Schaum aus dem Ausguss kommt, schalten Sie den Herd aus.
- 7 Umrühren und servieren.

**Tipp:** Der Espresso, der mit der Espresso-Kanne gemacht wird, ist eine bequemere und wirtschaftlichere Methode. Wenn Sie zu Hause eine Espresso-Maschine haben, können Sie diese verwenden, um einen Espresso mit einem volleren Mundgefühl zuzubereiten.





# MITTEL-FEIN: AEROPRESS



## AUSRÜSTUNG:

- ✓ SUNYA Handkaffeemühle
- ✓ AeroPress Kaffeemaschine
- ✓ AeroPress Filter
- ✓ Wasserkocher
- ✓ Tasse oder kleine Kanne ✓ Waage



## ZUTATEN:

- Heißes Wasser (gerade abgekocht)
- Frisch gemahlene Kaffeebohnen



## ANLEITUNG:

- 1 Legen Sie ein Filterpapier in den AeroPress Deckel und befestigen Sie es fest an der Kammer. Spülen Sie den Filter mit heißem Wasser aus und entsorgen Sie dann das Spülwasser.
- 2 Messen Sie 15-18 Gramm frisch mittelfein gemahlene Kaffeebohnen ab.
- 3 Stellen Sie die AeroPress auf eine stabile Tasse, mit der Kammer nach oben.
- 4 Gießen Sie die gemessenen Kaffeebohnen in die AeroPress Kammer. Gießen Sie eine kleine Menge heißes Wasser über die Kaffeebohnen, um sie gleichmäßig zu befeuchten. Lassen Sie den Kaffee etwa 30 Sekunden blühen.
- 5 Gießen Sie langsam heißes Wasser in die Kammer, um alle Kaffeebohnen zu tränken. Verwenden Sie für eine Standard-AeroPress etwa 200-250 ml Wasser.
- 6 Rühren Sie mit dem mitgelieferten Rührstab vorsichtig die Kaffee- und Wasser-Mischung etwa 10-15 Sekunden lang um, um eine gleichmäßige Extraktion zu gewährleisten.
- 7 Setzen Sie den Kolben auf die AeroPress Kammer und beginnen Sie, Druck nach unten auszuüben. Verwenden Sie langsam und gleichmäßig Druck, um den Kaffee durch den Filter zu drücken, bis Sie ein Zischen hören. Dies zeigt an, dass der gesamte Kaffee extrahiert wurde.
- 8 Servieren und genießen: Sie können es mit heißem Wasser verdünnen, um einen Americano zuzubereiten, oder es als konzentrierten Shot genießen.



# MITTEL: V60 POUR OVER



## AUSRÜSTUNG:

- ✓ SUNYA Handkaffeemühle
- ✓ V60 Pour-Over Kaffeefilterhalter
- ✓ V60 Filter ✓ Tasse ✓ Waage ✓ Wasserkocher ✓ Timer



## ZUTATEN:

- Heißes Wasser (etwa 200 °F oder 93 °C)
- Frisch gemahlener Kaffee



## ANLEITUNG:

- 1 Legen Sie den V60 Papierfilter in den Filterhalter und spülen Sie ihn mit heißem Wasser aus, um jeglichen Papierschmack zu entfernen und den Filterhalter vorzuheizen. Entsorgen Sie das Spülwasser aus der Tasse oder Karaffe.
- 2 Messen Sie 20 Gramm frisch gemahlene Kaffeebohnen für eine einzelne Tasse ab. Die Mahlgröße sollte ähnlich wie grobes Tafelsalz sein. Stellen Sie den V60 Filterhalter auf die Kaffeetasse oder Karaffe.
- 3 Geben Sie den Kaffee in die Mitte des Filters.  
Aufblühen: Starten Sie den Timer und gießen Sie langsam heißes
- 4 Wasser (etwa 40 Gramm) über die Kaffeebohnen, um sicherzustellen, dass alle Bohnen gesättigt sind. Lassen Sie den Kaffee etwa 30 Sekunden blühen, um die Gase entweichen zu lassen.
- 5 Gießen Sie das heiße Wasser weiterhin in kreisenden Bewegungen ein, beginnend in der Mitte und arbeiten Sie sich nach außen vor, wobei der Wasserstand knapp unter der Oberseite des V60 gehalten wird. Gießen Sie insgesamt etwa 320-350 Gramm Wasser für eine einzelne Tasse.
- 6 Sobald das gesamte Wasser durch die Kaffeebohnen geflossen ist und in die Tasse oder Karaffe getropft ist, ist der Brühvorgang abgeschlossen. Dies sollte insgesamt etwa 2-3 Minuten dauern.
- 7 Entfernen Sie den V60 Filterhalter. Servieren und genießen.

# MITTELGROB: CHEMEX



## AUSRÜSTUNG:

- ✓ SUNYA Handkaffeemühle ✓ Chemex Kaffeekanne
- ✓ Digitale Waage und Timer ✓ Chemex Filter ✓ Wasserkocher



## ZUTATEN:

- Frisch geröstete Kaffeebohnen
- Heißes Wasser (etwa 200 °F oder 93 °C)



## ANLEITUNG:

- 1 Legen Sie den Chemex Filter in den Kaffeekocher, stellen Sie sicher, dass der dreifach gefaltete Teil mit dem Ausguss ausgerichtet ist. Spülen Sie den Filter mit heißem Wasser aus und heizen Sie den Kaffeekocher vor. Entsorgen Sie das Spülwasser.
- 2 Messen Sie 42 Gramm frisch geröstete Kaffeebohnen für eine Standard-6-Tassen Chemex (passen Sie die Menge entsprechend Ihrer gewünschten Portionsgröße an). Die Mahlgröße sollte mittelgrob sein.
- 3 Stellen Sie den Chemex auf eine Waage und fügen Sie die Kaffeebohnen in den Filter hinzu.
- 4 Aufblühen: Starten Sie den Timer und gießen Sie gleichmäßig heißes Wasser (ungefähr 80 Gramm) über die Kaffeebohnen für etwa 30 Sekunden, um sicherzustellen, dass alle Bohnen gesättigt sind.
- 5 Gießen Sie heißes Wasser in kreisenden Bewegungen ein, beginnend in der Mitte und arbeiten Sie sich nach außen vor, um alle Kaffeebohnen zu bedecken.
- 6 Sobald Sie etwa 700 Gramm Wasser für eine 6-Tassen Chemex erreicht haben, pausieren Sie kurz, damit das Wasser durch die Kaffeebohnen filtrieren kann.
- 7 Fahren Sie mit dem Gießen von heißem Wasser fort, bis Sie Ihr gewünschtes Gesamtwasservolumen erreichen, normalerweise etwa 1000 Gramm für eine 6-Tassen Chemex.
- 8 Sobald das gesamte Wasser durch die Kaffeebohnen geflossen ist und in die Chemex getropft ist, ist der Brühvorgang abgeschlossen.
- 9 Servieren und genießen.





GROB:

# FRENCH PRESS



## AUSRÜSTUNG:

- ✓ SUNYA Handkaffeemühle
- ✓ French Press ✓ Langer Löffel
- ✓ Elektrischer Wasserkocher ODER Wasserkessel für den Herd
- ✓ Sofortablesethermometer (optional)



## ZUTATEN:

- 30g frisch geröstete Kaffeebohnen
- 450ml heißes Wasser (etwa 93°C)



## ANLEITUNG:

- 1 Erhitzen Sie das Wasser bis zum Kochen und spülen Sie die French Press mit heißem Wasser aus, um sie zu erwärmen.
- 2 Messen Sie 30g Kaffeebohnen ab. Mahlen Sie die Bohnen in einer Kaffeemühle auf der groben Einstellung; der gemahlene Kaffee sollte grobem Zucker oder Sand ähneln.
- 3 Erhitzen Sie 450ml kaltes Wasser in einem Wasserkessel für den Herd oder einem elektrischen Wasserkocher bis zum Kochen und nehmen Sie es dann etwa 1 Minute lang vom Herd, bevor Sie den Kaffee zubereiten.
- 4 Gießen Sie das Wasser in die French Press.
- 5 Rühren Sie kräftig mit einer Auf- und Abwärtsbewegung um.
- 6 Lassen Sie den Kaffee 4 Minuten ziehen, um einen kräftigen Geschmack zu erzielen.
- 7 Wenn der Timer abgelaufen ist, drücken Sie sofort den Kolben ganz nach unten. Trinken Sie den Kaffee sofort.





## EXTRA-GROB: COLD BREW



### AUSRÜSTUNG:

- ✓ SUNYA Handkaffeemühle
- ✓ Gläser oder Krüge mit Deckeln
- ✓ Käsetuch
- ✓ Gummiband
- ✓ Feinmaschiges Sieb



### ZUTATEN:

- 8 Unzen ganze Kaffeebohnen
- 8 Tassen (2 Quart) Wasser, vorzugsweise



### ANLEITUNG:

- 1 Mahlen Sie die Kaffeebohnen grob mit einer Kaffeemühle.
- 2 Gießen Sie den grob gemahlene Kaffee in ein Glas oder einen Krug.
- 3 Fügen Sie das Wasser hinzu. Rühren Sie vorsichtig um, um den Kaffee mit dem Wasser zu vermischen. Stellen Sie sicher, dass der gesamte Kaffee feucht ist.
- 4 Bedecken Sie den Cold Brew und stellen Sie ihn für mindestens 18 Stunden oder bis zu 24 Stunden in den Kühlschrank.
- 5 Legen Sie ein feinmaschiges Sieb mit Käsetuch aus und stellen Sie es über einen großen Messbecher. Gießen Sie den Kaffee-Konzentrat langsam durch das Sieb.
- 6 Übertragen Sie den abgeseibten Kaffee in saubere, luftdichte Gläser zur langfristigen



TURBO GRINDING

# 12



# KAFFEE

## GETRÄNKE-REZEPTE

# Gin & Java

Gin & Java ist ein köstlicher Cocktail, der die Aromen von Gin und Kaffee vereint. Diese einzigartige Mischung schafft eine harmonische Balance aus den Kräuter- und Bitternoten des Gins mit den



## ZUTATEN

- 1,5 Unzen (ca. 45 ml) Gin
- 0,75 Unzen (ca. 22 ml) Haselnuss-Sirup
- 2 Unzen (ca. 60 ml) Eiskaffee
- 0,5 Unzen (ca. 15 ml) Sahne oder Milch
- Eiswürfel

## ANLEITUNG

1. Kombinieren Sie Gin, Haselnuss-Sirup und Milch (oder Sahne) in einem Glas mit Eis und gießen Sie langsam den Eiskaffee über die Mischung.
2. Umrühren und genießen.

# Espresso Martini

Espresso Martini ist ein klassischer und verwöhnender Cocktail, der die reichen Aromen von Espresso-Kaffee mit der Geschmeidigkeit von Wodka und einer leichten Süße kombiniert.

## ZUTATEN

- 1 ½ Unzen (ca. 45 ml) Wodka
- 1 Unze (ca. 30 ml) Kaffeeликör
- 1 Unze (ca. 30 ml) gekühlter, gebrühter Espresso
- ½ Unze (ca. 15 ml) einfacher Sirup (optional)
- Kaffeebohnen (zur Garnierung)
- Eiswürfel

## ANLEITUNG

1. Kühlen Sie das Martini-Glas vor.
2. Kombinieren Sie den Wodka, Kaffeeликör, Espresso und einfachen Sirup in einem Cocktail-Shaker mit Eis und schütteln Sie kräftig, bis alles gekühlt und schaumig ist. In das gekühlte Glas abseihen und mit 3 Kaffeebohnen pro Getränk garnieren.



# Cold Brew Negroni

Der Cold Brew Negroni ist eine erfrischende Variante des klassischen Negroni-Cocktails, der die kräftigen Aromen von Cold Brew-Kaffee in die Mischung einbringt. Diese Variation verleiht dem traditionellen Cocktail eine geschmeidige und leicht bittere Komplexität.



## ZUTATEN

- 30 ml Gin
- 30 ml Campari
- 45 ml Cold Brew-Kaffee
- 45 ml Wermut
- 1 Orangenschale, zur Garnierung

## ANLEITUNG

Füllen Sie ein Rocks-Glas mit Eiswürfeln, gießen Sie alle Zutaten ein und rühren Sie kurz um sie zu vermischen. Fügen Sie eine Orangenschale als Garnitur

# Carajilo

Ein klassischer spanischer Cocktail, der in Mexiko beliebt ist, ist der Carajillo, der aus Espresso und Licor 43 hergestellt wird und der perfekte Cocktail für den Nachmittag oder nach dem Abendessen ist, der heiß oder kalt genossen werden kann.

## ZUTATEN

- 15 ml (ca. 0,5 Unzen) frisch gebrühter Espresso oder entkoffeinierter Espresso
- 45 bis 60 ml (ca. 1,5 bis 2 Unzen) Rum oder Weinbrand oder Wodka
- 8 Eiswürfel



## ANLEITUNG

1. Gießen Sie 45 bis 60 ml (ca. 1,5 bis 2 Unzen) Rum oder Weinbrand oder Wodka über Eis in ein Old Fashioned Glas.
2. Gießen Sie langsam frisch gebrühten Espresso darüber. Um den Espresso für einen geschichteten Look zu schweben, gießen Sie ihn vorsichtig über die Rückseite eines Löffels und servieren Sie ihn mit einem Cocktailrührer.



# Caffè Shakerato

Der Caffè Shakerato ist ein energiegeladenes und erfrischendes Getränk, das perfekt für heiße Tage ist. Er ist besonders in Italien während des Sommers sehr beliebt.



## ZUTATEN

- 6 bis 8 Eiswürfel
- 1 bis 2 Teelöffel einfacher Sirup, je nach Geschmack
- 30 ml Likör, wie Rum, Sambuca oder Amaretto
- 2 Shots frisch gebrühter Espresso

## ANLEITUNG

1. Fügen Sie die Eiswürfel, Zuckersirup, Likör in einen Cocktailshaker und schließlich den frisch zubereiteten Espresso hinzu.
2. Setzen Sie den Deckel auf und schütteln Sie kräftig für 10 bis 15 Sekunden. Der Shaker sollte eiskalt werden und die Mischung sollte eine leichte karamellfarbene Schaumkrone bilden.
3. Gießen Sie die Flüssigkeit in ein gekühltes Martiniglas, stellen Sie sicher, dass keine Eiswürfel in das Getränk gelangen.
4. Wenn gewünscht, garnieren Sie mit einer Kaffeebohne oder einem Hauch Kakaopulver - oder gönnen Sie sich einen Klecks Schlagsahne.

# Kentucky Coffee

Kentucky Coffee ist ein nach dem Abendessen serviertes Getränk, das aus stark gebrühtem Kaffee, Sahne, Zucker und Bourbon besteht. Es ist ein hervorragender Schluck für die Feiertage und sehr einfach zuzubereiten.

## ZUTATEN

- 2 Stück Würfelzucker oder 2 Teelöffel Kristallzucker
- 30 ml Bourbon
- 250 ml frisch gebrühter, starker, heißer Kaffee
- 50 ml leicht geschlagene Sahne

## ANLEITUNG

1. Legen Sie 2 Stück Würfelzucker in eine Kaffeetasse.
2. Fügen Sie 30 ml Bourbon in die Tasse hinzu. Mit einem Muddler oder dem Ende eines schweren, langen Löffels die Zucker und den Bourbon zerdrücken, bis sich der Zucker auflöst.
3. Gießen Sie 250 ml heißen Kaffee in die Tasse. Legen Sie den Rücken eines sauberen, trockenen Teelöffels gegen den Innenrand des Glases und gießen Sie langsam die verdickte Sahne den Rücken des Löffels entlang in das Glas. Auf diese Weise wird die Sahne auf dem Kaffee schweben.
4. Servieren und genießen.



# Matcha Coffee

Matcha Coffee, auch bekannt als "Dirty Matcha", ist ein geschmeidiges, cremiges Getränk mit erdigen Grüntee-Noten. Darüber hinaus ergänzt der Grüntee den leicht sauren und bitteren Geschmack des Kaffees perfekt.



## AUSRÜSTUNG:

- Kaffeemühle
- Transparente Latte-Gläser
- Eine Mokkakanne oder French Press
- Schneebesen oder Milchschaumer oder Stabmixer

## ZUTATEN

- 1 Teelöffel Matcha-Grünteepulver
- 1 Tasse frisch gebrühter Espresso
- 1 Tasse Pflanzenmilch
- 1-2 Teelöffel einfacher Sirup (optional)

## ANLEITUNG

1. Brühen Sie den Espresso und lassen Sie ihn auf Raumtemperatur abkühlen.
2. Fügen Sie dem warmen Wasser das Matcha-Pulver und Süßungsmittel hinzu und rühren Sie gründlich um. Stellen Sie sicher, dass keine Klumpen des Pulvers übrig sind.
3. Geben Sie die Matcha-Mischung auf den Boden des Glases und fügen Sie Eis hinzu (lassen Sie das Eis weg, wenn Sie einen heißen Matcha Coffee möchten).
4. Gießen Sie langsam die Milch über die Matcha-Schicht. Gießen Sie für beste Ergebnisse jede Schicht langsam über den Rücken eines Löffels.
5. Die nächste Schicht ist der Espresso. Gießen Sie auch hier die Milch langsam über den Rücken eines Löffels.
6. Servieren Sie und genießen Sie!

# Vietnamesischer Eiskaffee

Vietnamesischer Eiskaffee ist ein traditionelles Getränk aus Vietnam, das aus starkem Kaffee, gesüßter Kondensmilch und Kokosmilch hergestellt wird. Es ist auch als Ca phe sua da und Eiskaffee mit Kokosnuss bekannt.

## AUSRÜSTUNG:

- Kaffeemühle
- Vietnamesischer Phin-Filter oder Aeropress oder Mokkakanne usw
- Kaffeetasse oder Glas

## ZUTATEN

- 16 g gemahlener Kaffee (dunkel gerösteter Robusta)
- 3 Teelöffel gesüßte Kondensmilch
- 75 ml ungesüßte Kokosmilch
- 150 ml heißes Wasser • Eiswürfel

## ANLEITUNG

1. Gib die gesüßte Kondensmilch, Kokosmilch und Eis in deine Tasse.
2. Optional kannst du etwas frisches Kokosnussfleisch hinzufügen und alles für eine slushige Konsistenz vermischen.
3. Stelle es in den Gefrierschrank.
4. Berechne deinen Kaffee mit einem Vietnamesischen Phin-Filter oder einer anderen Methode, um starken Kaffee herzustellen.
5. Nimm die Mischung aus dem Gefrierschrank und gieße langsam den gebrühten Kaffee darüber.
6. Served und genieße es.



# Frappuccino

Ein Frappuccino ist ein gemischtes Getränk aus Kaffee, Milch, Eis und verschiedenen Aromen oder Toppings. Es ist ein beliebtes und erfrischendes Getränk, perfekt für heiße Sommertage.



## AUSRÜSTUNG:

- SUNYA Handkaffeemühle
- Hochleistungsmixer • Löffel
- Hoher, gekühlter Glasbecher

## ZUTATEN

- 1 Tasse zerkleinerte Eiswürfel
- 1 Tasse Espresso oder Kaffee
- ¾ Tasse Milch
- 2 EL Süßungsmittel
- Schlagsahne (optional)

## ANLEITUNG

1. Bereiten Sie Espresso oder extra starken Kaffee für das beste Aroma zu.
2. Verwenden Sie den Mixer, um Eis, Kaffee, Milch und Süßungsmittel zu kombinieren.
3. Sobald alle Zutaten gut vermischt sind, gießen Sie das Getränk in den gekühlten Becher.
4. Fügen Sie bei Bedarf Schlagsahne und weitere Toppings hinzu. Für einen Caramel Frappuccino sollte die Karamellsauce oben nicht vergessen werden.
5. Schließlich können Sie Ihren Frappuccino genießen.

# Mazagran

Mazagran ist ein kaltes Espresso-Getränk, das ursprünglich aus Algerien stammt, aber jetzt in Portugal viel beliebter ist. Es ist im Grunde eine Kombination aus Kaffee und Limonade, die die zitrische Säure mit dem kräftigen Espresso-Geschmack vereint.

## AUSRÜSTUNG:

- SUNYA Handkaffeemühle
- Espresso- oder Kaffeemaschine
- Löffel • Hoher Glasbecher
- Zitronenpresse (optional)

## ZUTATEN

- 1 Tasse (240 ml) frisch gebrühter starker Kaffee
- ¼ Tasse (60 ml) frischer Zitronensaft
- 2 Esslöffel weißer Zucker oder Honig
- Eiswürfel



## ANLEITUNG

1. Geben Sie Eiswürfel in einen hohen Glasbecher.
2. Brühen Sie einen starken Espresso.
3. Mischen Sie Ihren bevorzugten Süßstoff in den heißen Kaffee. Sie können weißen Zucker, Honig oder etwas anderes verwenden, das Sie zur Hand haben.
4. Gießen Sie die Kaffeemischung über das Eis.
5. Drücken Sie frischen Zitronensaft aus und rühren Sie um. Probieren Sie und passen Sie bei Bedarf den Geschmack an.
6. Mit einer Zitronenscheibe garnieren und genießen!



# Schokoladenkaffee

Schokoladenkaffee ist ein köstliches und verwöhnendes Getränk, das die reichen Aromen von Schokolade und Kaffee kombiniert. Es kann als wärmendes Heißgetränk oder als erfrischendes Kaltgetränk genossen werden.



## AUSRÜSTUNG:

- SUNYA Handkaffeemühle
- Kochtopf • Schüssel • Becher

## ZUTATEN

- 1 Tasse frisch gebrühter Kaffee
- 2 Esslöffel Kakaopulver
- 2 Esslöffel Zucker  
(nach Geschmack anpassen)
- ½ Tasse Milch
- Schlagsahne (optional)

## ANLEITUNG

1. Erwärmen Sie die Milch in einem kleinen Kochtopf bei mittlerer Hitze, bis sie warm, aber nicht kochend ist.
2. In einer separaten Schüssel das Kakaopulver und den Zucker gut vermischen.
3. Den frisch gebrühten Kaffee in eine Tasse gießen und das Kakaopulvergemisch einrühren, bis es sich aufgelöst hat.
4. Langsam die warme Milch in die Kaffeemischung gießen und vorsichtig umrühren, um alles zu vermengen.
5. Servieren und genießen!

# Frozen Cappuccino

Wenn Sie Ihren Kaffee lieber kalt und süß mögen, ist ein gefrorener Cappuccino immer eine gute Wahl. Es handelt sich um ein gefrorenes Getränk, das aus gekühltem Kaffee, Eiswürfeln, Milch und Zucker/Süßungsmitteln zubereitet wird.

## AUSRÜSTUNG:

- SUNYA Handkaffeemühle
- Mixer

## ZUTATEN

- 1 Tasse (240 ml)  
frisch gebrühter starker Kaffee
- 2 EL Zucker • 1 Tasse Eiswürfel
- ½ Tasse Vollmilch
- Schlagsahne
- 2 EL Karamellsirup

## ANLEITUNG

1. Brauen Sie einen starken Kaffee mit 240 ml.
2. Vermischen Sie den Zucker mit dem gebrühten Kaffee. Lassen Sie es abkühlen, bis es Raumtemperatur erreicht, und kühlen Sie es im Kühlschrank.
3. Geben Sie den gekühlten gesüßten Kaffee, das Eis und die Milch in den Mixer.
4. Mixen Sie auf niedriger Geschwindigkeit, bis Sie eine eisige Konsistenz erreicht haben.
5. Gießen Sie Ihr gemixtes Getränk in ein großes Glas und garnieren Sie es nach Wunsch mit Schlagsahne und Karamellsirup.





# Verwendungsmöglichkeiten für Kaffeesatz

## KOMPOST:

Gebrauchte Kaffeesatz sind warm, feucht und reich an Stickstoff, wodurch sie sich hervorragend als natürlicher Dünger für Pflanzen eignen.

## GERÜCHE AUS IHREM GEFRIERSCHRANK UND KÜHLSCHRANK ENTFERNEN:

Statt Backpulver können Sie gebrauchten Kaffeesatz verwenden, um Gerüche aus Ihrem Kühlschrank zu absorbieren.

## ENTSPERREN VON ABFLÜSSEN:

Gießen Sie den Kaffeesatz in die Verstopfung und spülen Sie dann mit heißem Wasser nach, um die Rohre zu entsperren.

## PEELING:

Kaffeesatz hat eine sandähnliche Textur, daher können Sie ihn als natürlichen Peeling-Agenten verwenden.

## GESCHIRR UND PFANNEN REINIGEN:

Sie können hartnäckigen Schmutz mit einigen Kaffeesatz auf einem Tuch entfernen. Verwenden Sie es jedoch nicht auf leicht befleckbarem Geschirr.

## SELBSTGEMACHTE KAFFEEKERZEN HERSTELLEN:

Wenn Sie gerne Kerzen herstellen, werden Sie es lieben, Kaffeesatz als Zutat zu verwenden.

## RÜCKSTÄNDE AUS DEN HAAREN ENTFERNEN:

Dank ihrer abrasiven Textur eignet sich Kaffeesatz hervorragend, um klebrige Rückstände aus den Haaren zu entfernen.



TURBO GRINDING

# 15



# KAFFEE DESSERTREZEPTE



# TIRAMISU



## AUSRÜSTUNG:

- SUNYA Manuelle Kaffeemühle
- Elektrischer Mixer (oder Standmixer)
- Eine 8x8-Zoll oder ähnliche Größe Pfanne • Feines Sieb



## ZUTATEN:

- Käse, Zimmertemperatur
- ⅓ Tasse Kristallzucker
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 1 ½ Tassen stark gebrühter Espresso, Zimmertemperatur
- 3 Esslöffel kaffeehaltiger Likör (optional) (z. B. Kahlua oder DaVinci)
- 1 Packung Löffelbiskuits, die Marke Savoiardi kann im Keksgang Ihres örtlichen Lebensmittelgeschäfts oder online gefunden werden
- Kakaopulver zum Bestreuen der Oberseite



## ANLEITUNG:

- 1 Schlagen Sie Schlagsahne in einer Schüssel mit einem elektrischen Mixer (oder einem Standmixer) auf mittlerer Geschwindigkeit. Fügen Sie langsam Zucker und Vanille hinzu und schlagen Sie weiter, bis steife Spitzen entstehen. Fügen Sie Mascarpone-Käse hinzu und mischen Sie, bis alles gut kombiniert ist. Beiseite stellen.
- 2 Geben Sie Kaffee und Likör in eine flache Schüssel. Tauchen Sie die Löffelbiskuitkekse schnell auf beiden Seiten in den Kaffee ein und legen Sie sie in einer einzigen Schicht auf den Boden einer 8x8-Zoll oder ähnlich großen Pfanne.
- 3 Verteilen Sie die Hälfte der Mascarpone-Mischung darüber. Legen Sie eine weitere Schicht getauchter Löffelbiskuitkekse darauf. Verteilen Sie die restliche Mascarpone-Creme darüber.
- 4 Bestäuben Sie großzügig mit Kakaopulver (am besten mit einem feinen Sieb). Mindestens 3-4 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank kühlen, bevor Sie es servieren.



# KAFFEE-BROWNIES



## AUSRÜSTUNG:

- SUNYA Handkaffeemühle
- Ofen • Backblech
- Elektrische Mixer (oder Standmixer)



## ZUTATEN:

- $\frac{3}{4}$  Tasse Pflanzenöl
- 1  $\frac{1}{2}$  Tassen Zucker
- 1  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Vanilleextrakt
- 3 Eier
- $\frac{3}{4}$  Tasse Mehl
- $\frac{1}{3}$  Tasse Kakaopulver
- 3 Esslöffel Espressopulver
- $\frac{1}{2}$  Teelöffel Backpulver
- $\frac{1}{4}$  Teelöffel Salz



## ANLEITUNG:

- 1 Den Ofen auf 350°F vorheizen und eine quadratische 9-Zoll-Backform einfetten.
- 2 In einer Rührschüssel Öl, Zucker, Vanilleextrakt und Eier vermischen. Gründlich vermengen.
- 3 In einer zweiten Schüssel Mehl, Kakaopulver, Espressopulver, Backpulver und Salz mischen.
- 4 Die trockene Zutatenmischung langsam in die Ölmischung einrühren, um den Brownie-Teig zu formen.
- 5 Den Teig in die Backform geben und 25-30 Minuten backen, oder bis er durchgegart ist.



# KAFFEE-CHIFFON-KUCHEN



## AUSRÜSTUNG:

- SUNYA Handkaffeemühle • Gugelhupf-Backform
- Elektrischer Schneebesen • Ofen • Schüsseln



## ZUTATEN:

- 1 ¾ Tassen (210g) Kuchenmehl • ½ Teelöffel Natron
- 1 ½ Tassen (360 ml) starker gebrühter Kaffee,  
auf Raumtemperatur abgekühlt
- 1 Esslöffel aufgelöste Instant-Kaffee-Granulate
- 1 Tasse (200g) Kristallzucker • ½ Teelöffel Salz
- ½ Tasse (120 ml) Pflanzenöl • 6 große Eigelbe
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt • 6 große Eiweiße
- 1 ½ Teelöffel Backpulver • ¼ Teelöffel Weinsteinpulver



## ANLEITUNG:

- 1 Den Ofen auf 325°F vorheizen. Eine ungefettete Gugelhupf-Backform bereithalten.
- 2 Trockene Zutaten mischen: In einer großen Rührschüssel das Kuchenmehl, den Kristallzucker, das Backpulver, Natron und Salz vermischen.
- 3 Die feuchten Zutaten mischen: In einer separaten Schüssel den abgekühlten, starken Kaffee, das Pflanzenöl, den aufgelösten Instant-Kaffee, den Vanilleextrakt und die Eigelbe vermischen.
- 4 Die feuchten und trockenen Zutaten kombinieren und rühren, bis sie gerade so vermischt sind und der Teig glatt ist.
- 5 In einer sauberen Rührschüssel die Eiweiße mit einem elektrischen Schneebesen schaumig schlagen. Das Weinsteinpulver hinzufügen und weiter schlagen, bis weiche Spitzen entstehen.
- 6 Die geschlagenen Eiweiße behutsam in zwei oder drei Portionen in den Kaffee-Kuchenteig unterheben.
- 7 Den Teig in die ungefettete Gugelhupf-Backform gießen und die Oberfläche glatt streichen.
- 8 Den Kaffee-Chiffon-Kuchen im vorgeheizten Ofen etwa 55-60 Minuten backen.
- 9 Sobald der Kuchen fertig gebacken ist, aus dem Ofen nehmen und sofort die Gugelhupf-Backform über ein Abkühlregal stülpen. Den Kuchen kopfüber vollständig abkühlen lassen, bevor er aus der Form genommen wird.
- 10 Servieren und genießen.



# KAFFEE-MOUSSE



## AUSRÜSTUNG:

- SUNYA Handkaffeemühle
- Mixer • Elektrischer Mixer



## ZUTATEN:

- 1 Behälter Ricotta-Käse (ca. 425 g)
- 1 Esslöffel Kakaopulver
- 120 ml stark gebrühter Kaffee
- 240 ml Schlagsahne
- 4 Esslöffel Puderzucker
- Schokoladenraspel
- Minzzweige



## ANLEITUNG:

- 1 Gießen Sie Ricotta, Kakaopulver und Kaffee in einen Mixer und mixen Sie alles, bis es glatt ist. Übertragen Sie die Mischung in eine große Schüssel und stellen Sie sie beiseite.
- 2 In einer separaten Schüssel schlagen Sie die Sahne mit einem elektrischen Mixer steif. Fügen Sie den Puderzucker hinzu und fahren Sie fort, bis die Sahne steife Spitzen bildet.
- 3 Falten Sie die Sahne in drei Etappen in die Ricotta-Mischung ein. Löffeln Sie die Mousse in Servierschalen und stellen Sie sie für 1 Stunde in den Kühlschrank.
- 4 Garnieren Sie mit Schokoladenraspeln und Minzzweigen und servieren Sie das Dessert.

# KAFFEE SOUFFLÉ



## AUSRÜSTUNG:

- SUNYA Handkaffeemühle
- Ofen • Soufflé-Förmchen • Kochtopf • Schneebesen



## ZUTATEN:

- 250 ml Milch
- 2 EL Kaffeepulver
- 80 g goldener Rohrzucker
- 3 mittelgroße Eier
- 50 g ungesalzene Butter
- 15 g Maisstärke
- 40 g Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- 1 Tasse Kakaopulver zum Bestäuben
- 1 Tasse Puderzucker zum Bestäuben



## ANLEITUNG:

- 1 Den Ofen auf 375°F (190°C) vorheizen. Die Innenseite von 6 Soufflé-Förmchen mit Kakaopulver einfetten und bestäuben.
- 2 Die Milch in einen kleinen Kochtopf geben und den Zucker hinzufügen. Zum Kochen bringen und dann vom Herd nehmen. Den Kaffee hinzufügen und umrühren, bis er sich aufgelöst hat.
- 3 Die Eier trennen.
- 4 Die Butter in einem kleinen Kochtopf schmelzen, dann vom Herd nehmen. Das Mehl und die Maisstärke hinzufügen und mit einem Holzlöffel verrühren.
- 5 Den Topf wieder auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren 1 Minute kochen lassen. Die warme Milch nach und nach hinzufügen und die Mischung zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und dann die Eigelbe einrühren.
- 6 Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Vorsichtig in die Kaffee-Mischung einrühren. Die Förmchen bis zum Rand füllen und darauf achten, eventuelle Tropfen zu entfernen.
- 7 Im Ofen 15 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.



**TURBO GRINDING**

Wir wünschen Ihnen eine schöne Kaffeepause!  
[info@turbogrinding.com](mailto:info@turbogrinding.com)