



- Kaffeebohnen abwiegen – **6g pro 100 ml (g) Wasser**.
- Wasser zum Kochen bringen. Das Wasser **nach dem Aufkochen 1 Minute ruhen lassen**, damit die Temperatur auf ca. 94°C absinkt. Idealerweise ein Thermometer verwenden.
- Kaffee **mittelgrob** mahlen. Lieber etwas gröber als zu fein.
- **Papierfilter** in den Porzellantrichter (oder Glastrichter) einsetzen und **mit heißem Wasser abspülen**.
- Kännchen mit dem Trichter inkl. Filter auf die Waage setzen und die Anzeige nullieren.
- Das Kaffeepulver in das befeuchtete Filter einsetzen. Leicht schütteln, damit die Oberfläche gleichmäßig wird. Das Gewicht des Kaffeepulvers erneut kontrollieren.
- Mit kreisenden Bewegungen zuerst ca. **50 g Wasser** gleichmäßig auf das Kaffeepulver gießen (nur die Oberfläche des Kaffeemehls komplett befeuchten) und **30 Sekunden aufquellen lassen** (blooming).
- Anschließend das Wasser langsam mit kreisenden Bewegungen eingießen. Wasser nachgießen, bevor das Kaffeemehl trocken wird. Auf die Uhr und die gewünschte Wassermenge (100g Wasser pro 6g Kaffee) achten. Die Dauer sollte ca. **3,0 – 3,5 Minuten** sein, inkl. das o.g. blooming.
- Filter entfernen und das Kännchen schwenken für einen homogenen Kaffee.

**Viel Spaß beim Genießen des exzellenten Kaffees wünscht  
das EXCELLENTAS-Team**

Tipps:

- Wenn das Wasser länger als 4 Minuten durchläuft, ist der Kaffee zu fein gemahlen
- Optimal ist die Verwendung von gefiltertem Wasser (Brita oder andere Filter)
- Beim Abkühlen entdeckt man noch mehr Aroma und Frucht im Geschmack. Bei verschiedenen Trinktemperaturen verkosten