



Cold Brew Coffee mit Vanillemilch



Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kaffee	2 EL
Wasser	800 ml
Vanilleschote	1 St.
Milch	400 ml
Brauner Zucker	4 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel

1. In einer Schüssel Kaffeepulver mit kaltem Wasser verrühren und zugedeckt bei Zimmertemperatur 24 Std. ziehen lassen.
2. Vanilleschote längs halbieren und Mark herauskratzen. In einer Schüssel Vanillemark und Schote mit kalter Milch verrühren. Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.
3. Cold Brew Coffee durch einen angefeuchteten Kaffeefilter filtern und auf 4 Gläser verteilen. Nach Wunsch mit Zucker süßen. Vanilleschote aus der Milch entfernen, Milch portionsweise aufschäumen und auf dem Cold Brew Coffee verteilen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Wer den Cold Brew Coffee zu stark findet, verdünnt ihn vor dem Servieren nach Geschmack mit kaltem Wasser. Er hält sich – ohne Milch – einige Tage im Kühlschrank.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	90 kcal
Kohlenhydrate	11 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	3 g