

FÜR KAFFEELIEBHABER: 5 ARTEN DER ZUBEREITUNG



Wer Kaffee liebt, strebt nach der perfekten Zubereitung. Wir haben fünf Arten herausgesucht mit denen Du den perfekten Kaffee brühst. Die perfekten Bohnen haben wir natürlich auch!

Es gibt viele **verschiedene Arten Kaffee zuzubereiten**. Ob ganz einfach per Handfilter oder wie ein wahrer Barista mit Siebträgermaschine. Wenn Du ein **Koffeinjunkie** bist oder guten Kaffee einfach zu schätzen weißt, wird Dir unsere kleine Auflistung helfen. Wir erklären Dir kurz und knapp fünf verschiedene Arten der Zubereitung. Außerdem haben wir Dir gleich die passenden Produkte dazu herausgesucht. Maschinen, Bohnen und mehr findest Du auf spottster:



Der normale Filterkaffee

Filterkaffee ist wieder voll in. Ob per **Handfilter** oder durch die gute alte Kaffeemaschine. Die Zubereitung eines perfekten Filterkaffees kann allerdings ganz schön aufwendig sein. Mit **kreisenden Bewegungen** soll das heiße Wasser am besten in den Filter gegossen werden. **Eine kleine Zeremonie für Kenner.**



French Press für Genießer

Die French Press sieht nicht nur toll aus. Die Zubereitung **benötigt keinen Filter** und der Kaffeebereiter ist schnell zu reinigen. In die French Press wird einfach Kaffee und heißes Wasser gegeben. Nach nur **drei Minuten Ziehzeit** kann das Sieb einfach runtergedrückt werden und Du hast frischen, leckeren Kaffee!

Kaffeevollautomat - Der Alleskönner

Der Vollautomat bringt Cappuccino und Latte Macchiato in jede Küche. **Per Knopfdruck** lässt sich beinahe jede Version von Kaffee zubereiten. Der Schlüssel zum perfekten Kaffee ist hier der Druck, der das Aroma voll entfalten lässt.



Ganz klassisch: Espressokocher

In der Espressokocher wird kein Espresso gekocht, sondern Kaffee. Auch hier wird einfach **gemahlener Kaffee** und Wasser herein gefüllt. Auf der Herdplatte wird das Wasser schließlich erhitzt. Mittlerweile gibt es aber auch Espressokannen mit **eingebauter Heizplatte.**

Für Profis: Siebträgermaschine

Siebträgermaschinen sind **Halbautomaten**, die ein bisschen Know-How erfordern. **Mahlgrad, Druck und Wassertemperatur** können hier nach Belieben angepasst werden. Heraus kommt ein perfekter **Baristakaffee.**



Maschinen, Bohnen und alles was Du sonst noch zum perfekten Kaffee brauchst, findest Du auf unserer Liste "**Kaffee: Bohnen und Zubereitung**".

Viel Spaß beim Genießen!

Dein spottster-Team

20.Februar 2017

ÜBER



spottster Redaktion

Wir lieben Fashion, Food und Interior. Dabei sind wir nicht nur trendhungrig, sondern auch neugierig auf bisher unbekannte Schätze. Die spottster Redaktion versorgt Euch regelmäßig mit den neusten Must-Haves und verrät Euch nützliche Tipps rund um Eure Lieblingsthemen.

[INTERNETSEITE ÖFFNEN](#)

[ALLE SPOTTSTER LISTEN](#)

TEILE DIESEN BEITRAG



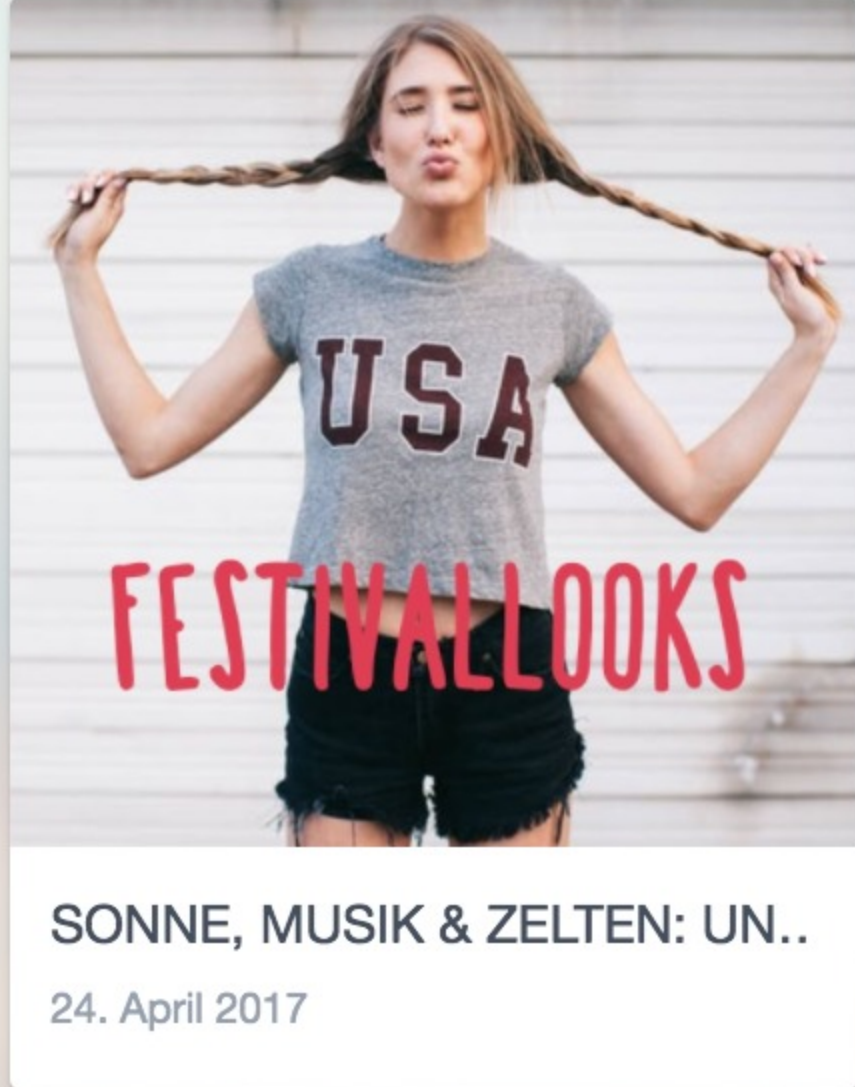
FOLGE UNS



TAGS

[essen](#), [trinken](#), [food](#), [kaffee](#), [zubereitung](#)

NEUESTE BEITRÄGE



SONNE, MUSIK & ZELTEN: UN..
24. April 2017



GRILL, FLEISCH & ZUBEHÖR:..
21. April 2017

Über spottster

- Anleitung
- Shops
- FAQ
- Glossar
- Partner werden
- Gutscheine

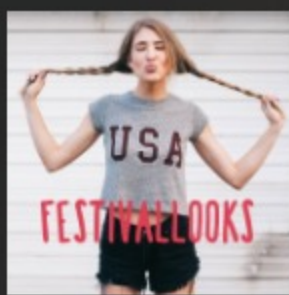
News

- Blog
- Presse
- Kontakt

Sonstiges

- Team
- Karriere
- Impressum
- Datenschutz
- AGB

Sonne, Musik & Zelten: Unsere Festivallooks



In Palm Springs ist gerade das Coachella Festival über die Bühne gegangen. Auch wir kommen in Festivalstimmung! Unsere liebsten Festivallooks:

Grill, Fleisch & Zubehör: Die Grillsaison startet!



Für einige beginnt jetzt die wichtigste Zeit des Jahres: Die Grillsaison. Wir haben uns nach allem umgesehen, was ihr braucht, um in die Saison zu starten: