

Anleitung für RICKLIS COLD BREW

1.		<ul style="list-style-type: none"> • Deckel abnehmen 	2.		<ul style="list-style-type: none"> • RickliS ColdBrew Portion hineinleeren
3.		<ul style="list-style-type: none"> • 400ml kaltes Wasser dazugeben 	4.		<ul style="list-style-type: none"> • umrühren
5.		<ul style="list-style-type: none"> • 500ml kaltes Wasser dazugeben • umrühren 	6.		<ul style="list-style-type: none"> • eine Abdeckung darüber legen (z.B. Unterteller)
7.		<ul style="list-style-type: none"> • Bereit zum Kühlen 	8.		<ul style="list-style-type: none"> • Ab in den Kühlschrank • Für rund 10 Stunden (Empfehlung: 9-11 Stunden, je nach gewünschter Stärke)
9.		<ul style="list-style-type: none"> • Aus dem Kühlschrank nehmen 	10.		<ul style="list-style-type: none"> • Deckel der ColdBrew-Kanne mit ausgezogenem Stempel aufsetzen
11.		<ul style="list-style-type: none"> • Stempel nach unten drücken 	12.		<ul style="list-style-type: none"> • Geniessen! • z.B. in leere(n) Flasche/Krug umfüllen • innert 2 Tagen trinken

mögliche Trink-Varianten:

Keep it simple:

- 300ml Cold Brew
- 3-5 Eiswürfel

Mit Tonic:

- 100ml Cold Brew
- 200ml Tonic Water
- 3-5 Eiswürfel

Mit Zitronensaft:

- 280ml Cold Brew
- 15ml Zitronensaft
- 3-5 Eiswürfel

Übrigens: man kann mich auch heiss zubereiten ☺

Anleitung für RICKLIS FRENCH PRESS (PRESSTEMPELKANNE)

1.		<ul style="list-style-type: none"> • Deckel abnehmen 	2.		<ul style="list-style-type: none"> • 90g RickliS Viva auf zwei Tassen verteilen (ca. 45g je Tasse)
3.		<ul style="list-style-type: none"> • Eine Tasse zudecken und für den nächsten Tag aufbewahren 	4.		<ul style="list-style-type: none"> • 900ml Wasser aufkochen • 1 Minute warten (so wird die optimale Brühtemperatur von 90-94°C erreicht)
5.		<ul style="list-style-type: none"> • Die andere Tasse RickliS Viva in die French Press hineingeben 	6.		<ul style="list-style-type: none"> • Den Kaffee mit dem heissen Wasser aufgiessen, bis die French Press zur Hälfte gefüllt ist • ca. 30 Sekunden warten
7.		<ul style="list-style-type: none"> • umrühren • Die restlichen 400ml Wasser hinzugeben 	8.		<ul style="list-style-type: none"> • Rund 4 Minuten warten • Den Stempel aufsetzen und langsam nach unten drücken
9.		<ul style="list-style-type: none"> • Den fertigen Kaffee ausschenken (oder in eine Thermoskanne umfüllen) • Geniessen! 			

Hinweis:

Wer seinen Kaffee etwas stärker mag, kann die French Press auch mit 750ml aufgiessen.