



**GOLDKIND**

PANAMA COFFEE



# **MOKKAKANNE**

BREWGUIDE

# MOKKAKANNE

---

Die meisten von uns haben diese klassische italienische Variante schon einmal probiert.

## ALLES, WAS MAN DAZU BRAUCHT

- Frisch gerösteter Kaffee / 16g auf 200ml
- Hand- oder elektrische Kaffeemühle
- Mokkakanne
- Wasserkocher
- genaue Küchen- / Digitalwaage



## UND SO GEHT'S

1. Für diese Zubereitungsmethode fein mahlen. Kaffee abwiegen und frisch mahlen.
2. Das Wasser vorher im Wasserkocher aufheizen, damit sich die Mokkakanne nicht zu sehr erhitzt und den Kaffee verbrennt.
3. Das heisse Wasser bis zur Linie in den unteren Teil der Kanne einfüllen und Filter draufsetzen.
4. Kaffee bis zum Rand einfüllen und mit dem Finger glattstreichen.
5. Kanne zusammenschrauben.
6. Die Kanne bei mässiger Hitze auf den Herd stellen bis der Kaffee dunkelbraun oben austritt. Er wird dann immer heller, und sobald die Kanne fast voll ist, die Kanne vom Herd nehmen. Und der Kaffee ist fertig und will in genossen werden.

