

MEINE BEWERTUNG



TM5/TM31*

*Angaben nur bei Abweichung

ZUTATEN

150 g Kaffeebohnen, gemahlen
700 g Wasser
200 g Zucker

NÜTZLICHES ZUBEHÖR

Filtertüte für Kaffee
kleine Flaschen
Trichter



KAFFEESIRUP

ZUBEREITUNG

1. Kaffee und Wasser in den Mixtopf geben, **10 Min./100°C/Stufe 2** aufkochen, nach und nach durch eine Filtertüte abseihen und flüssigen Kaffee dabei auffangen. Mixtopf spülen.
2. 350 g flüssigen Kaffee (ggf. mit Wasser aufgefüllt) und Zucker in den Mixtopf geben, anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **30 Min./Varoma/Stufe 1** reduzieren. Sirup heiß in 2 Fläschchen (à 150 g) füllen und verschließen. Mit kalter Milch als Milchkaffee oder zu Desserts servieren.

TIPP

- Sie können Kaffeebohnen auch im Thermomix® mahlen, dazu 100–250 g Kaffeebohnen in den Mixtopf geben und **1 Min./Stufe 9** mahlen.



Arbeitszeit:
10 Min.



Gesamtzeit:
50 Min.



2 Flaschen
à 150 g



einfach



Pro Flasche: Eiweiß 1 g
Kohlenhydrate 101 g / Fett 5 g
Brennwert 1685 kJ/403 kcal