

Benutzerhandbuch

ECOFFEE

Deutsche version



Luxembourg



Anleitungen

<u>Zubereitungsanleitung – Filterkaffeemaschine.....</u>	3
<u>Zubereitungsanleitung – Becherfilter</u>	4
<u>Zubereitungsanleitung – Barista-Kaffeemaschine.....</u>	5
<u>Zubereitungsanleitung – French Press</u>	6
<u>Zubereitungsanleitung – Mokkakanne (z. B. Bialetti).....</u>	7
<u>Was kann man noch damit machen?</u>	8

Zubereitungsanleitung – Filterkaffeemaschine

1. Legen Sie einen Filter in den Filterhalter der Maschine.
2. Geben Sie gemahlenen Ecoffee in den Filter.
Empfohlene Dosierung: **8 g / 100 ml** Wasser.
3. Starten Sie den Brühvorgang.
4. Gießen Sie Ihren frisch gebrühten Lupinenkaffee in eine Tasse und genießen Sie ihn!

Visuelle Anleitung:



(SCHRITT 1)



(SCHRITT 2)



(SCHRITT 3)



(SCHRITT 4)



(SCHRITT 5)

Zubereitungsanleitung – Becherfilter

1. Setzen Sie den Filter fest in die Halterung ein.
2. Geben Sie Lupinen-Ecoffee in den Filter – etwa **15–17 g** sind ideal.
3. Gießen Sie langsam heißes Wasser (ca. 90 °C) über das Kaffeepulver.
4. Lassen Sie das Wasser vollständig durchlaufen.
5. Entfernen Sie den Filter, rühren Sie Ihren Kaffee um und genießen Sie ihn!

Visuelle Anleitung:



(SCHRITT 1)



(SCHRITT 2)



(SCHRITT 3)



(SCHRITT 4)

Zubereitungsanleitung – Barista-Kaffeemaschine

1. Stellen Sie sicher, dass der Wassertank ausreichend mit Wasser gefüllt ist.
2. Geben Sie gemahlenen Lupinen-Ecoffee in den Filterhalter.
Tipp: Verwenden Sie etwa **1/3** Ihrer normalen Kaffeemenge – ideal sind etwa **6–7 g**
·
3. Drücken Sie den gemahlenen Kaffee nicht fest.
Durch das Festdrücken kann das Wasser nicht richtig durchfließen.
4. Starten Sie den Brühvorgang.
5. Gießen Sie Ihren frisch gebrühten Lupinenkaffee in eine Tasse und genießen Sie ihn!

Hinweis: Aufgrund der Beschaffenheit von Lupinenkaffee fällt Ihnen möglicherweise auf, dass weniger Flüssigkeit als üblich vorhanden ist. Für eine vollere Tasse wiederholen Sie den Vorgang einfach mit demselben Kaffeemehl.

Visuelle Anleitung:



(SCHRITT 1)



(SCHRITT 2)



(SCHRITT 3)

Zubereitungsanleitung – French Press

1. Erhitze das Wasser auf etwa 90 °C (verwende für beste Ergebnisse einen Wasserkocher).
2. Gib gemahlenen Lupinen-Ecoffee in die French Press. Empfohlene Dosierung: **8 g / 100 ml.**
3. Gieße die Hälfte des Wassers ein, warte 15 Sekunden, gib dann das restliche Wasser hinzu und rühre gut um.
4. Mindestens 3 Minuten ziehen lassen.
5. Den Kolben langsam nach unten drücken.
6. Den frisch gebrühten Lupinenkaffee in eine Tasse gießen und genießen!

Visuelle Anleitung:



(SCHRITT 1)



(SCHRITT 2)



(SCHRITT 3)



(SCHRITT 4)



(SCHRITT 5)



(SCHRITT 6)

Zubereitungsanleitung – Mokkakanne (z. B. Bialetti)

1. Füllen Sie die untere Kammer Ihrer Bialetti bis zum Sicherheitsventil mit Wasser.
2. Füllen Sie gemahlenen Ecoffee in den Filterkorb, bis dieser zu etwa **2/3** gefüllt ist. Glätten Sie die Oberfläche vorsichtig – ein Festdrücken ist nicht erforderlich.
3. Setzen Sie die Kanne zusammen und stellen Sie sie bei mittlerer Hitze auf den Herd.
4. Lassen Sie den Kaffee brühen, bis Sie ein leises Blubbern hören und sich die obere Kammer füllt.
5. Gießen Sie Ihren frisch gebrühten Lupinenkaffee in eine Tasse und genießen Sie ihn!

Visuelle Anleitung:



(SCHRITT 1)



(SCHRITT 2)



(SCHRITT 3)

Was kann man noch damit machen?

Verfeinern Sie Ihren gebrühten Lupinen-Ecoffee! Bereiten Sie einen cremigen Cappuccino, einen seidigen Latte Macchiato oder einen erfrischenden Eiskaffee zu.

Profi-Tipp: Kombinieren Sie ihn mit **Hafermilch** nach Barista-Art für die perfekte Konsistenz und den perfekten Geschmack.



GENIESSEN Sie Ihren Kaffee !

Luxemburg

