

PRESSEINFORMATION

September 2015



Kaffee eiskalt erleben – mit Cold Brew Amarula Frappé

Mit dem trendigen Cold Brew Coffee haben Amarula Cream Likör und Foodbloggerin Heike Niemoeller eine herrlich-erfrischende Kaffeekreation parat.



Bild: Cold Brew Amarula Frappé

Cold Brew Coffee war der Trend des diesjährigen „Tag des Kaffees“ Anfang September. In Amerika schon seit Langem fester Bestandteil der Kaffeescene, sorgt dieser spezielle Kaffeetyp hierzulande noch für viel Aufsehen – wird er doch wirklich kalt aufgesetzt. Was zunächst ein wenig ungewöhnlich klingen mag, bereitet aber die Bühne für spannende und köstliche Kreationen, wie Heike Niemoeller (www.relleomein.de) zeigt: Die Foodbloggerin verwandelt Cold Brew Coffee mit dem süßlich-cremigen Amarula Likör aus Südafrika und eiskalter Milch im Handumdrehen in einen herrlich-erfrischenden Cold Brew Amarula Frappé.

Cold Brew Amarula Frappé

Zutaten und Zubereitung für den Frappé:

200 ml Cold Brew Coffee (Rezept und Zutaten siehe unten)

150 g gefrorene Milch (als Eiswürfel)

1 bis 2 cl Amarula

ggf. 1 TL Zucker

Der Frappé ist in ein paar Sekunden fertig, sofern der Cold Brew Coffee schon vorbereitet im Kühlschrank ist. Alle Zutaten in einen Standmixer geben und ungefähr fünf bis zehn Sekunden auf höchster Stufe mixen. Die Konsistenz der Milcheiswürfel sollte nach dem Mixen an nassen Schnee erinnern und alle Zutaten sollten sich gut miteinander vermischt haben. Den Frappé in ein hübsches Glas füllen, einen Paperstraw hineinstecken und ihn sofort servieren.

Da der Cold Brew Coffee herb im Geschmack ist, schmeckt der Amarula Frappé ebenfalls kräftig nach Kaffee. Wer es lieber etwas süßer mag, gibt vor dem Pürieren noch einen Teelöffel Süße dazu. Alternativ kann man auch Zucker oder einen Kaffeesirup nehmen. Um den Geschmack des Amarulas hervorzuheben, eignet sich brauner Zucker oder Vanillesirup (zum Beispiel von Riemerschmid) besonders gut.

Zutaten und Zubereitung für den Cold Brew Coffee:

1 l kaltes Wasser

125 g Kaffee (möglichst grob gemahlen)

Der kalt aufgesetzte Kaffee ist im Prinzip schnell gemacht – er muss nur recht lange ziehen. Dazu ein großes Einmachglas mit Deckel (mindestens 1,5 Liter) nehmen. In das Glas 125 Gramm Kaffeepulver geben und dieses mit einem Liter kaltem Wasser aufgießen, kurz umrühren und dann über Nacht bzw. für acht Stunden in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag den Kaffee durch einen Filter abgießen. Beim Filtern ist der Mahlgrad entscheidend. Nimmt man fein gemahlene Kaffee, dauert das Filtern ziemlich lange. Mit grob gemahlenem Kaffee (am besten für French Press) läuft er deutlich schneller durch den Filter.

Den Cold Brew Coffee kann man im Kühlschrank mehrere Wochen aufbewahren. So ist immer Kaffee für den Amarula Frappé vorhanden.

Weitere kreative Rezepte gibt es unter blog.amarula.de.

Weitere Infos zum Amarula Cream Likör gibt auf unserer Presseseite: presse.amarula.de.

Über Amarula:

Basis von Amarula Cream sind die Früchte des wildwachsenden afrikanischen Marula-Baums. Aus dem Fruchtfleisch der goldgelben Früchte wird ein Destillat gewonnen, das zwei Jahre in Eichenfässern heranreift und so sein unverwechselbares Aroma erhält. Das gereifte Destillat ergibt zusammen mit frischer Sahne den feinen Amarula Cream Likör mit einem Alkoholgehalt von 17 Prozent. Amarula Cream wird seit 1989 hergestellt und mittlerweile in über 100 Ländern vertrieben. Abfüller des Wildfruit Cream Liqueur ist die Amarula Distillers Corporation in Stellenbosch/South Africa. Deutscher Importeur von Amarula ist die Diversa Spezialitäten GmbH aus Rheinberg/Niederrhein.

*Bitte Copyright beachten: © Heike Niemoeller für Amarula.
Abdruck honorarfrei. Beleg erbeten.*

Pressekontakt:

CrossPR GmbH
Romy Tillack
Hildebrandtstraße 24 A
40215 Düsseldorf
Tel: 0211 – 8 66 52.446
Fax: 0211 – 8 66 52.200
amarula@crosspr.de