

## Genießen

**Kevin Bandel**

**Donnerstag, 27.11.2025**

**Spiced Orange Brew**

**Für 1 Kaffeetasse**

### **Zutaten:**

1 Bio-Orange  
Kaffeepulver (Menge nach Belieben)  
1 Zimtstange  
1-2 Gewürznelken  
etwas Muskatnuss, frisch gerieben  
Ahornsirup (nach Belieben)

### **Außerdem:**

1 Kaffeetasse

### **Zubereitung:**

1. Die Orange heiß abbrausen, trocknen und ein Stück Schale mit einem Sparschäler abschälen.
  2. Kaffeepulver für 1 Tasse in einen Handfilter mit Filtertüte oder in eine Frenchpress geben.
  3. Die Zimtstange in Stücke brechen. Etwa  $\frac{1}{4}$  der Zimtstange und die Nelken zum Kaffeepulver geben und mit 90 Grad heißem Wasser aufbrühen.
  4. Den gebrühten Kaffee in eine Tasse geben und 1 winzige Prise Muskatnuss darüber reiben.
  5. Das Stück Orangenschale mit der Schalenseite zum Kaffee schauend längs über den Kaffee halten und fest zusammendrücken, dabei sprühen die ätherischen Öle aus der Schale in den Kaffee.
- Kevins Tipp:** Die Orangenschale können Sie auch in den Kaffee geben, sie verträgt jedoch nicht so viel Hitze und sollte daher nicht mitbrühen. Ansonsten lösen sich nicht gewünschte Bitterstoffe aus der Schale.
6. Den gewürzten Kaffee nach Belieben mit Ahornsirup süßen und genießen.