

WESTMARK
MACH'S EINFACH!

Enjoy!



Zutaten für 1 Person:

- * 1 EL Cognac
- * 1 TL Zucker
- * ca. 65 ml starker Filterkaffee

Cafe Royale

1. Einen starken Kaffee in der Westmark French Press »Brasilia« zubereiten und in ein Glas gießen.
2. Den Cognac auf einem großen Löffel (mit Hilfe eines Flambierers) erwärmen. Dann 1 TL Zucker dazugeben und flambieren, bis der Zucker karamellisiert.
3. Das Alkohol-Gemisch zum Kaffee geben und heiß genießen.



Produkte:

1. Kaffeepulver in ein passendes, verschließbares Gefäß füllen.
2. 1 Liter (gefiltertes) Wasser darübergießen, verrühren und für 12-24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Je länger der Kaffee nun ziehen kann, desto intensiver und koffeinhaltiger ist der Iced Latte später.
3. Nach der Ziehzeit wird der Kaffeesatz nun mit Hilfe des Westmark Dauerfilters »Brasilia« herausgefiltert. Hierzu wird dieser auf ein zweites, passendes Gefäß gesetzt und der Cold Brew vorsichtig durch den Filter gegossen.
4. Nun kann die Milch mit dem Westmark Aufschäumer »Brasilia Plus« aufgeschäumt und zusammen mit den Eiswürfeln und dem Cold Brew in ein passendes Glas gegeben werden. Fertig!



Iced Latte



Cold Brew:

- * Kaffee (z.B. 100 g)
- * Wasser (z.B. 1 Liter)
(Verhältnis immer 1:10)
- * Dauer: 12-24 Stunden
Extraktionszeit

Zutaten Iced Latte:

- * 30 ml Cold Brew Konzentrat
- * 150 ml Hafermilch
- * 5 Eiswürfel



Zutaten für 2 Personen:

- * 2 Tassen kalter Kaffee
- * 4 Eiswürfel
- * 2 Kugeln Vanilleeis
- * 100 ml Schlagsahne
- * Karamellsirup
- * Schokoladenstückchen

Eiskaffee mit Vanilleeis



1. Kaffee mit Hilfe des Kaffeebereiters »Brasilias« kochen und erkalten lassen. Sahne steif schlagen und kühl stellen.
2. Dann 2 Gläser bereitstellen und jeweils 2 Eiswürfel hineingeben. Mit der kühlen Sahne abdecken.
3. Jeweils eine Kugel Vanilleeis dazugeben und den gekühlten Kaffee darüber gießen.
4. Zum Schluss mit dem Karamellsirup und den Schokoladenstückchen verzieren und sofort genießen.



1. Creme zubereiten: Instant-Kaffee-pulver, Zucker und Wasser in einer Schüssel mit einem Schneebesen zu einer festen Masse aufschlagen (ca. 10 Minuten lang)
2. Die Milch in das doppelwändige Westmark Thermoglas aus Borosilikatglas schütten. (Bei der Variante mit kalter Milch kannst du hier zusätzlich noch 2 Eiswürfel in das Glas füllen.)
3. Die Creme mit einem Löffel vorsichtig auf die Milch geben und mit einer Kaffeebohne oder leckerem Krokant verziert servieren!

Zutaten für 1
Personen:

- * 200 ml Milch (heiß oder kalt)
- * 4 TL Instant-Kaffee-pulver
- * 4 TL Zucker
- * 4 heißes Wasser
- * Krokant



Dalgona-Kaffee



Zutaten für 4
Personen:

- * 12 Löffelbiskuits
- * 8 EL Espresso
- * 4 TL Mandellikör
- * 3 sehr frische Eier (Gr. M)
- * 50 g Zucker, weiß
- * 250 g Mascarpone
- * Kakaopulver
- * Zitronenmelisse

Tiramisu im Glas



1. Löffelbiskuit zerbröseln und in 4 Gläser verteilen. Den Espresso mit dem Westmark Espresso-Kocher »Brasilia« aufbrühen und das Gebäck mit jeweils 2 Esslöffeln Espresso versehen. Dann die Masse auf dem Boden festdrücken, mit Likör beträufeln und kalt stellen.
2. Die Eier trennen und die Eigelbe und 25 g Zucker cremig aufschlagen. Mascarpone zugeben und glatt rühren. Eiweiß steif schlagen und dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Eischnee vorsichtig unter die Mascarpone-Masse heben und in die Gläser verteilen.
3. Zum Schluss mit Kakao bestäuben, mit kleinen Blättchen Zitronenmelisse verzieren und genießen.



1. Den Backofen auf 200°C vorheizen und das Westmark Muffinblech mit Butter ausfetten oder mit Westmark Papier-Backförmchen auslegen.
2. Espresso z.B. mit dem Westmark Espressokocher »Brasilia Plus« aufbrühen. Anschließend Mehl, Zucker, Backpulver und Salz mit dem Espresso mischen. Dann die Butter zerlassen und Eier, Milch und Vanillezucker hinzufügen. Alles gut verrühren.
3. Die Mehlmischung nach und nach mit der Buttermischung vermengen und dann 50 g Schokoraspel unterheben.
4. Teig in die Muffinformen verteilen und mit den restlichen Schokoraspeln bestreuen, auf mittlerer Schiene ca. 20 Min. backen.

Kaffee-Muffins



Zutaten für 12 Portionen:

- * 280 g Mehl
- * 160 g Zucker
- * 2 TL Backpulver
- * 50 ml Espresso
- * 1 TL Salz, gestrichen
- * 120 g Butter
- * 2 Eier
- * 200 ml Milch
- * 1 Pck. Vanillezucker
- * 100 g Schokoladenraspel
- * n. B. Zartbitterkuvertüre
- * n. B. Tortendekor (schokolierete Mokka-Bohne)



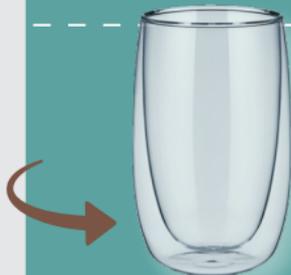
Frappuccino

1. Die Sahne steif schlagen und im Kühlschrank lagern.
2. Espresso, Milch, Sirup und Kakaopulver sowie die Eiswürfel im Mixer miteinander vermischen. Alternativ kann auch kleineres Crushed Ice verwendet werden.
3. Den Mix in das Westmark Latte Macchiato-Glas füllen, mit Schlagsahne und einem Klecks Sirup garnieren und zusammen mit einem langen Glas-Trinkhalm servieren.



Zutaten:

- * 60 ml Espresso
- * 150 ml Mandelmilch
- * 10 Eiswürfel
- * etwas Schlagsahne
- * 1 EL Kakaopulver
- * 2 EL Schokosirup
- * 1 hohes Glas
- * 1 Glastrinkhalm



Zutaten:

- * 400 ml Wasser
- * 350 g Zucker
- * 2 Stange/n Zimt
- * 2 Sternanis
- * 1 Stück(e) Ingwerwurzel, etwa 4x4 cm
- * 2 TL Kardamom
- * 200 ml Tee, schwarz
- * 100 ml Sojamilch (Sojadrink)
- * 100 ml Milch

Chai Latte



1. Das Wasser zum Kochen bringen, dann den Zucker dazu geben und sirupartig einkochen. Währenddessen die Gewürze, bis auf den Ingwer, in einer Pfanne kurz anrösten, bis sich das Aroma entfaltet.
2. Den Ingwer in Scheiben schneiden und diesen zusammen mit den Gewürzen zum Zuckersirup geben. Alles ca. 15 min köcheln und danach abkühlen lassen.
3. Schwarzen Tee in der Westmark Teekanne mit Teefilter »Teatime« aufbrühen.
4. Für die Latte die Sojamilch und normale Milch erhitzen und langsam zum Schwarztee dazugeben. Etwa einen EL Sirup hinzufügen - je nach Geschmack.

Zutaten für 3-4
Personen:

- * 5 g Grüner Tee
- * 10 g Jasmin Tee
- * 20 ml Orangensirup
- * 1 l Wasser, gefiltert
- * 15 Eiswürfel
- * 1 Bio-Orange
- * 3-4 Rosmarinzweige



Orange- Ice Tea

1. Das gefilterte, kalte Wasser in den großen Westmark Teebereiter »Teatime« füllen.
2. Den losen Tee in den integrierten Teefilter geben, fest verschließen und die Kanne für 5 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
3. Deckel samt Teefilter entfernen, den Orangensirup hinzugeben und alles gut vermischen.
4. Die Orange in dekorative Scheiben schneiden und etwas von dem Saft in die Gläser träufeln.
5. Die Eiswürfel dazugeben, alles mit dem selbstgemachten Eistee übergießen und mit den Orangenscheiben garniert servieren.



1. Losen Kamillentee mit 300 ml kochendem Wasser aufgießen und für etwa 10 Minuten ziehen lassen.
2. Den fertigen, etwas abgekühlten Tee durch ein Sieb in die Karaffe gießen.
3. 1 Zitrone auspressen und den Saft zusammen mit dem Honig und dem Mineralwasser in die Karaffe geben.
4. Die andere Zitrone in dekorative Scheiben schneiden und die Limonade gegebenenfalls mit Eiswürfeln servieren.



Kamillentee- Limonade



Zutaten für 1 Portionen:

- * 300 ml Wasser
- * 500 ml Mineralwasser
- * 6 g Kamillenblüten
- * 3 TL Honig
- * 2 Bio-Zitronen
- * Eiswürfel

WESTMARK

MACH'S EINFACH!



scan me

Westmark GmbH
Bielefelder Straße 125
57368 Lennestadt-Elspe | Germany
Telefon +49 2721 92 58 0 | Fax +49 2721 92 58 49
info@westmark.de | www.westmark.de

kata0353