

Kaffeevarianten mit Hilfe der Nachfüllkapseln

von: Torsten Lackert



alle Bilder sind © von Torsten Lackert

creative
recycling

Vorbemerkungen

Zum Nachfüllen von Espressokapseln eignen sich besonders Kaffeepulver und Kaffeegranulat. Bei den hier vorgestellten Varianten gehe ich pro Kapsel von einer Wassermenge eines doppelten Espressos (ca. 50 – 60 ml) aus. Außerdem ist es wichtig im Anschluss die Maschine nochmals mit klarem Wasser (ein Durchlauf ohne Kapsel) zu reinigen.

1. Die eigenen Espressovarianten

Als Grundlage für eigene Espressovarianten eignet sich löslicher Kaffee. Diesen gibt es in Gläsern als auch als Sticks.



Beim löslichen Kaffee im Glas muss man bei der Dosierung ein wenig experimentieren. Bei dem von mir verwendeten Kaffee (Bild oben) reichte es bereits, die Kapsel nur zu zwei Drittel zu befüllen. Die Sticks (Bild unten) sind bereits richtig portioniert.

recycling



Beide Varianten haben einen kräftigen Geschmack. Die bessere Crema entstand beim löslichen Kaffee im Glas.



Der entscheidende Vorteil gegenüber den fertigen Kapseln ist eindeutig der Preis:
 Preis je Kapsel ab ca. 0,25 €
 Preis je Stick ca. 0,09 €
 Preis löslicher Kaffee im Glas (je nach Dosierung) ca. 0,05 €
 Des weiteren haben wir auf diesem Wege auch was für die Umwelt (weniger Müll) getan.

2. Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato

Diese drei Sorten Kaffee unterscheiden sich hauptsächlich im Mengenverhältnis ihrer Zutaten. Als Zutaten werden Kaffee, Milch und Milchschaum verwendet.

Die Mengenverhältnisse Kaffee – Milch – Milchschaum betragen

Latte Macchiato: 1 – 2 – 2

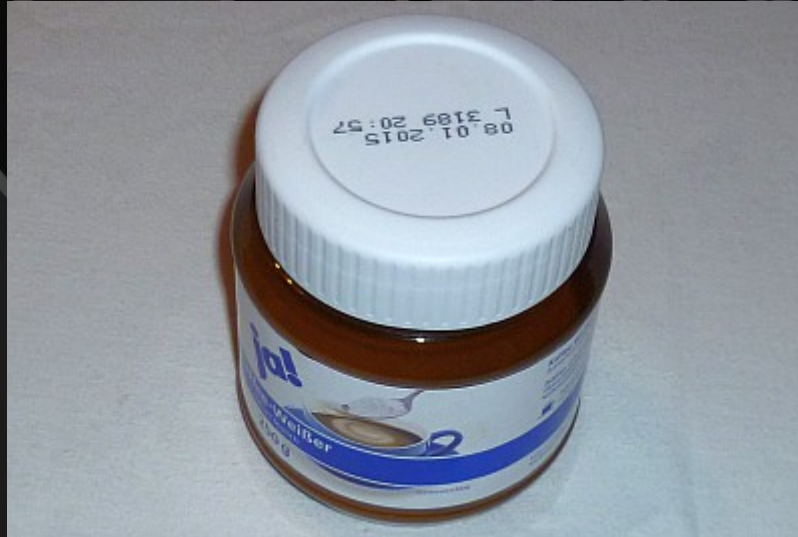
Cappuccino: 2 – 1 – 2

Milchkaffee

1 – 1 – 0

Milchkaffee

Als Zutaten für eine Milchkaffeevariante verwende ich Kaffee-Weißer und einen Espressostick. Dazu werden zwei Kapseln befüllt. In die Erste kommt der Kaffee-Weißer und in die Zweite der Inhalt des Espressosticks. Aufgefüllt wird die Zweite Kapsel mit Kaffee-Weißer. Zuerst wird die Kapsel mit dem Kaffee-Weißer verwendet, danach die Kapsel mit dem Espresso.





Cappuchino

Zum Herstellen eines eigenen Cappuchino eignen sich sowohl die handelsüblichen löslichen Cappuchinosticks als auch die Cappuchinvarianten in der Büchse.

Der Inhalt der Sticks wird auf zwei Kapseln verteilt. Bleibt ein Rest übrig, kommt er direkt in die Tasse. Beim Cappuchino aus der Dose werden zwei Kapseln befüllt.



recycling



Auf dieser Art lassen sich verschiedene leckere Kaffeespezialitäten selbst zusammenstellen. Die Nachfüllaktion funktioniert auch mit löslichem Tee. Viel Spaß beim Probieren.

creative &
recycling