

*jura*<sup>®</sup>



Süße Sommerkreationen

Kaffeegenuss verbindet. Er erfreut sich weltweit größter Beliebtheit. Kaffee ist hip, vielseitig und regt immer wieder zu neuen Interpretationen und Variationen ein. Heiß oder kalt gebrüht, pur oder mit raffinierten Zutaten verfeinert, bei der Kreation von Kaffeespezialitäten sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Die Basis für ideales Gelingen eines perfekt zubereiteten Kaffees bilden stets optimale Brühbedingungen.

Begleiten Sie uns in diesem Rezeptheft auf einem inspirierenden Streifzug durch die Vielfalt von Kaffeerezepten und lernen Sie das sagenumwobene Getränk von ganz neuen Seiten kennen.



## Sweet Latte Vanilla

Die herbe, leicht holzige Süße von Vanille unterstreicht und erweitert die aromatische Note des Kaffees perfekt. Weich und cremig verbinden Milch und Milchschaum die Aromen zum stimmigen Genuss.

### Zutaten

- Vanille-Aromasirup
- Sweet Latte (60 ml Kaffee, 12 Sek. Milchschaum)

### Zubereitung

Füllen Sie den Sirupaufsatz bis zum dritten Strich mit dem Aromasirup. Nehmen Sie ein kleines Latte-macchiato-Glas und stellen Sie es unter den Kombiauslauf. Bereiten Sie einen Sweet Latte zu.

### Tipp

- Sie können den Sweet Latte Vanilla nach Belieben süßen, indem Sie weniger oder mehr Sirup in den Sirupaufsatz geben.
- Wählen Sie die Kaffeestärke 5 von 10, damit der Geschmack angenehmer Vanille optimal zur Geltung kommt.



## Sweet Amaretto macchiato

Eine dezente und dennoch markante Amaretto-Note verleiht dem Kaffee eine völlig neue Geschmacksdimension, sanft ausbalanciert durch einen Hauch luftigen Milchschaums. Lassen Sie sich von dieser erstaunlichen Genusskombination überraschen.

### Zutaten

- Amaretto-Aromasirup
- Sweet Espresso macchiato (7 Sek. Milchschaum, 40 ml Espresso)

### Zubereitung

Füllen Sie den Sirupaufsatz bis zum dritten Strich mit dem Aromasirup. Nehmen Sie ein Espressoglas und stellen Sie es unter den Kombiauslauf. Bereiten Sie einen Sweet Espresso macchiato zu.

### Tipp

- Sie können den Sweet Amaretto macchiato nach Belieben süßen, indem Sie weniger oder mehr Sirup in den Sirupaufsatz geben.
- Wählen Sie die Kaffeestärke 6 von 10, damit der Geschmack des Amarettos optimal zur Geltung kommt.



## Sweet Honey Latte

Diese Trilogie aus Honig, Vanille und Kaffee ist eine ideale Kombination für Feinschmecker, mit einer gleichmäßigen Süße und leicht herbem Aroma, die sich ideal die Waage halten.

### Zutaten

- Vanille-Aromasirup
- 1 TL Honig
- Sweet Latte macchiato (33 Sek. Milchschaum, 20 Sek. Pause, 45 ml Kaffee)

### Zubereitung

Füllen Sie den Sirupaufsatz bis zum dritten Strich mit dem Aromasirup. Nehmen Sie ein Latte-macchiato-Glas und geben Sie den Honig bei. Stellen Sie das Glas unter den Kombiauslauf und bereiten Sie einen Sweet Latte macchiato zu.

### Tipp

- Rühren Sie die Kaffeespezialität vor dem Genuss gut um.
- Sie können den Sweet Honey Latte nach Belieben süßen, indem Sie weniger oder mehr Sirup in den Sirupaufsatz geben.
- Wählen Sie die Kaffeestärke 8 von 10, damit der Geschmack von Vanille und Honig optimal zur Geltung kommt.



## Sweet Cinnamon

Erleben Sie den herrlich aromatischen Duft und den dezenten Zimtgeschmack, der dem Kaffee schmeichelt. Ob als Nachmittagskaffee, nach dem Essen oder als Dessert: Diese Kreation wird Sie oder auch Ihre Gäste überraschen.

### Zutaten

- Zimt-Aromasirup
- 1 TL Zimtzuckermischung
- Sweet Cortado (20ml Kaffee, 7Sek. Milchschaum)

### Zubereitung

Füllen Sie den Sirupaufsatz bis zum dritten Strich mit dem Zimtsirup. Nehmen Sie ein Espressoglas und geben Sie den Zimtzucker hinein. Stellen Sie das Glas unter den Kombi-auslauf. Bereiten Sie einen Sweet Cortado zu.

### Tipp

- Sie können den Sweet Cinnamon nach Belieben süßen, indem Sie weniger oder mehr Zimtsirup in den Sirupaufsatz geben.
- Wählen Sie die Kaffeestärke 4 von 10, damit der Geschmack des Zimts optimal zur Geltung kommt.
- Rühren Sie die Kaffeespezialität vor dem Genuss gut um.



## Cold Sweet Blue Latte

Tiefblau wie das Wasser der Karibik, süß wie die schönste Ferienerinnerung. Erleben Sie einen paradiesischen Kaffeetraum, der in Optik und Geschmack bei jedem Schluck neu überrascht.

### Zutaten

- Blue-Curaçao-Sirup
- 3 Eiswürfel (ein Eiswürfel davon aus Blue-Curaçao-Sirup)
- Cold Sweet Latte macchiato (14 Sek. Milchschaum, 20 Sek. Pause, 50 ml Kaffee)

### Zubereitung

Füllen Sie den Sirupaufsatz bis zum dritten Strich mit dem Aromasirup. Nehmen Sie ein kleines Latte-macchiato-Glas und geben Sie die Eiswürfel bei. Stellen Sie das Glas unter den Kombiauslauf und bereiten Sie einen Cold Sweet Latte macchiato zu.

### Tipp

- Rühren Sie die Kaffeespezialität vor dem Genuss gut um.
- Sie können den Cold Sweet Blue Latte nach Belieben süßen, indem Sie weniger oder mehr Sirup in den Sirupaufsatz geben.
- Wählen Sie die Kaffeestärke 10 von 10, damit der Geschmack des angenehmen Cold Brew Kaffees optimal zur Geltung kommt.



## Cold Sweet Salted Caramel

Gegensätze ziehen sich an. Das beweist diese königliche Kaffeespezialität, bei der sich süßer Karamell und Salzigkeit zu einem ausbalancierten Ganzen verbinden.

### Zutaten

- Vanille-Aromasirup (oder Karamell-Sirup)
- 2 Kugeln Mandel-Salted-Caramel-Eis & Eiswürfel
- Cold Sweet Latte macchiato (12 Sek. Milchschaum, 20 Sek. Pause, 50 ml Kaffee)

### Zubereitung

Füllen Sie den Sirupaufsatz bis zum dritten Strich mit dem Aromasirup. Nehmen Sie ein kleines Latte-macchiato-Glas und geben Sie zwei Kugeln Mandel-Salted-Caramel-Eis dazu. Geben Sie einen Eiswürfel dazu. Stellen Sie das Glas unter den Kombiauslauf und bereiten Sie einen Cold Sweet Latte macchiato zu.

### Tipp

- Sie können den Vanille-Aromasirup durch Karamell-Aromasirup ersetzen, um noch einen intensiveren Geschmack an Karamell zu verspüren.
- Sie können den Cold Sweet Salted Caramel nach Belieben süßen, indem Sie weniger oder mehr Sirup in den Sirupaufsatz geben.
- Wählen Sie die Kaffeestärke 8 von 10, damit der Geschmack des Karamells optimal zur Geltung kommt.





## Cold Sweet Chocolate

Das Pflichtdessert für Schokoladenliebhaber. Lassen Sie sich von süßem, schokoladigem Milchschaum und cremigem Schokoeis verführen.

### Zutaten

- Schokoladen-Aromasirup
- 2 Kugeln Schokoladen-Eis
- Eiswürfel
- Cold Sweet Cappuccino (12 Sek. Milchschaum, 50 ml Kaffee)

### Zubereitung

Füllen Sie den Sirupaufsatz bis zum dritten Strich mit dem Aromasirup. Nehmen Sie ein kleines Latte-macchiato-Glas und geben Sie zwei Kugeln Schokoladen-Eis dazu. Geben Sie ein bis zwei Eiswürfel dazu. Stellen Sie das Glas unter den Kombiauslauf und bereiten Sie einen Cold Sweet Cappuccino zu.

### Tipp

- Rühren Sie die Kaffeespezialität vor dem Genuss gut um.
- Sie können den Cold Sweet Chocolate nach Belieben süßen, indem Sie weniger oder mehr Sirup in den Sirupaufsatz geben.
- Wählen Sie die Kaffeestärke 8 von 10, damit der Geschmack angenehmer Schokolade optimal zur Geltung kommt.



## Cold Sweet Chocoberry

Erleben Sie die edle Kombination aus fruchtiger Erdbeere und zarter Schokolade. Diese fruchtig-schokoladige Note ist die Besonderheit an Ihrem Tag.

### Zutaten

- Erdbeer-Aromasirup
- Schokoladensauce
- 1 TL Erdbeer-Konfitüre oder Erdbeer-Gelee
- Eiswürfel
- Cold Sweet Espresso macchiato (5 Sek. Milchschaum, 25 ml Kaffee)

### Zubereitung

Füllen Sie den Sirupaufsatz bis zum dritten Strich mit dem Aromasirup. Nehmen Sie ein Espressoglas und bedecken Sie den Boden mit der Schokoladensauce. Geben Sie die Konfitüre oder das Gelee dazu. Geben Sie einen Eiswürfel dazu. Stellen Sie das Glas unter den Kombiauslauf und bereiten Sie einen Cold Sweet Espresso macchiato zu.

### Tipp

- Rühren Sie die Kaffeespezialität vor dem Genuss gut um.
- Sie können den Cold Sweet Chocoberry nach Belieben süßen, indem Sie weniger oder mehr Sirup in den Sirupaufsatz geben.



## Cold Brew Basil Spritz

Die Kombination von Cold Brew Espresso und Basilikum führt zu einem ganz neuen, sehr frischen Geschmackserlebnis.

### Zutaten

- Eiswürfel
- 2 TL Zucker
- 1 TL Zitronensaft
- 45 ml Cold Brew Espresso
- 8 frische Basilikumblätter

### Zubereitung

Füllen Sie einen Schüttelbecher zur Hälfte mit Eis und geben Sie 8 frische Basilikumblätter dazu. Geben Sie Zucker und Zitronensaft bei. Stellen Sie den Schüttelbecher unter den Kaffeeauslauf und bereiten Sie einen Cold Brew Espresso zu. Schütteln Sie nun für etwa 20 Sekunden den Schüttelbecher kräftig, damit der Espresso den Geschmack des Basilikums aufnehmen kann. Geben Sie einen Eiswürfel ins Espressoglas und gießen Sie die gemischte Spezialität durch ein Sieb hinein.

### Tipp

- Als Dekoration legen Sie ein frisches Basilikumblatt dazu.



## Cold Brew Caffè Latte mit Sirup

Der Kaffee läuft ganz langsam ins Glas. Durch diese verlängerte Kontaktzeit zwischen Kaffeepulver und Wasser ist gewährleistet, dass die natürlichen Aromen optimal extrahiert werden. Gekrönt wird das Ganze von wenig Milchschaum. Das Resultat ist ein energispendendes Erfrischungsgetränk.

### Zutaten

- 2 Eiswürfel
- 90 ml Kaffee
- 10 ml Aromasirup
- Möglichst kalte Milch und wenig Milchschaum

### Zubereitung

Geben Sie 2 Eiswürfel in ein kleines Latte-macchiato-Glas und fügen Sie 10 ml Aromasirup dazu. Stellen Sie das Glas unter den Kaffeeauslauf. Bereiten Sie einen Cold Brew Caffè Latte zu.

### Tipp

- Rühren Sie die Kaffeespezialität vor dem Genuss gut um.



## Cold Brew Green Cool

Der süße Geschmack der Melone, eiskalt serviert, kommt in Kombination mit dem Esspressogeschmack noch besser zur Geltung.

### Zutaten

- 45 ml Cold Brew Espresso
- 20 ml Melonensirup
- Zitronenlimonade
- Eiswürfel

### Zubereitung

Nehmen Sie ein Longdrinkglas. Füllen Sie das Longdrinkglas bis knapp unter den Rand mit Eiswürfeln. Füllen Sie Melonensirup und dann kohlenstoffhaltige Zitronenlimonade ein bis das Glas zirka zwei Drittel gefüllt ist. Stellen Sie das Glas unter den Kaffeeauslauf und bereiten Sie einen Cold Brew Espresso zu.

### Tipp

- Rühren Sie die Kaffeespezialität vor dem Genuss um.



## Cold Brew Lemon

Erleben Sie die Abkühlung an heißen Sommertagen. Diese leicht prickelnde, süßsaure Erfrischung ist ein Muss an jeder Gartenparty.

### Zutaten

- Crushed Ice
- 2 EL Zitronensirup
- Mineralwasser mit Kohlensäure
- Zitronenzesten
- 40 ml Cold Brew Espresso

### Zubereitung

Nehmen Sie ein Longdrinkglas und füllen Sie es mit dem Crushed Ice auf. Geben Sie den Sirup in das Glas und füllen Sie das Mineralwasser bis  $\frac{2}{3}$  unter den Rand. Bereiten Sie den Cold Brew Espresso direkt im Glas zu.

### Tipp

- Dekorieren Sie den Cold Brew Lemon mit Zitronenzesten.
- Rühren Sie die Spezialität vor dem Genuss gut um.



## Celebration Dream

Fruchtig-süßer Kaffeedrink, der für Strandbar-Feeling sorgt.

### Zutaten

- 10 ml Kokossirup
- 30 ml Orangensaft
- 30 ml Maracujasaft
- 5 ml Zitronensaft
- 10 ml Grenadinesirup
- 25 ml Ristretto
- 4 Eiswürfel

### Zubereitung

Geben Sie die Eiswürfel zusammen mit dem Grenadinesirup in ein dekoratives Glas. Mischen Sie dann in einem separaten Behälter den Orangen-, Maracuja-, Zitronensaft und den Kokossirup. Lassen Sie anschließend die Mischung über die Eiswürfel und den Grenadinesirup in das Glas fließen. Bereiten Sie dann einen Espresso in einem Kännchen zu. Lassen Sie diesen nach dem Bezug sofort mit Hilfe eines Löffels ins Glas einfließen, damit sich eine weitere Schicht bildet.

### Tipp

- Dekorieren Sie den Drink mit dekorativen Strohhalmen oder Wunderkerzen.



## Cherry Lady

Die fruchtige Verführung.

### Zutaten

- 60 ml Kirschsirup
- 4 Eiswürfel
- 1 Latte macchiato

### Zubereitung

Latte macchiato zubereiten. Kirschsirup, Eiswürfel und Latte macchiato in einen Mixbecher geben. Zutaten mit einem Mixer cremig schlagen.

### Tipp

- Für eine besondere sommerliche Frische servieren Sie den Cherry Lady tiefgekühlt.



