

---

# KOFFIEBEAN



Maak kennis met onze paas koffie recepten.

---

## Voorwoord

Dit E-book bevat een verzameling van de koffie recepten van onze website [koffiebean.nl](http://koffiebean.nl)

Naast informatie over onze koffiebonen en andere producten vind je op onze website ook algemene achtergrond informatie over koffie.

Wij voegen regelmatig nieuwe artikelen toe over de volgende onderwerpen:

- Recepten voor de verschillende espresso koffiebonen van Koffiebean
- Verhalen over de geschiedenis van koffie
- Koffie en gezondheid
- Hoe kan ik koffiebonen het beste bewaren
- Hoe worden de koffiebonen van Koffiebean verpakt
- Handige koffie weetjes

In de afgelopen jaren hebben wij een groot aantal koffie recepten op onze website geplaatst en merken dat er veel bezoekers op onze website komen om een of meerdere van onze koffie recepten te lezen.

Die belangstelling is voor ons aanleiding geweest om de recepten te bundelen in een Koffie recepten E-book en deze gratis ter beschikking te stellen aan belangstellenden.

Dit is en blijft een gratis E-book, het is dus je volste recht om het gratis weg te geven aan anderen of om het, mits voorzien van een bronvermelding, op je website te plaatsen. Laat het echter wel zoals het nu is en haal er dus geen stukken uit.

Het is niet toegestaan om dit E-book te verkopen aangezien het bij ons gratis verkrijgbaar is.

Wij wensen je heel veel koffieplezier!

## Inhoudsopgave

<b>ADVOCAAT KOFFIE PUNCH</b>	<b>4</b>
<b>CAPPUCCINO MET KNIJPERTJES</b>	<b>5</b>
<b>PAAS KOFFIE MET VANILLE</b>	<b>6</b>
<b>PAAS KOFFIE MET ADVOCAAT</b>	<b>7</b>
<b>PAASKOFFIE MET ANIJSLIKEUR</b>	<b>8</b>

## Advocaat Koffie Punch



Recept voor 4 personen

### **Ingrediënten:**

- 1 1/2 kopjes koffie-ijs
- 1 1/2 kopjes advocaat
- 1 kopje hete sterk gezette koffie
- 4 eetlepels slagroom
- 4 snufjes gemalen nootmuskaat

### **Bereiding:**

- Schep het ijs in een pan op een laag vuur.
- Roer de advocaat en de koffie erdoorheen en verwarm het geheel ongeveer 3 minuten.
- Giet het geheel in vier glazen.
- Schep op elk glas 1 eetlepel slagroom en bestrooi met nootmuskaat.
- Dien meteen op.

## Cappuccino met Knijpertjes



Recept voor 4 personen  
Bereidingstijd: 10 minuten

### **Ingrediënten:**

4 kopjes espresso  
1/2 liter roomijs  
Slagroom  
4 Biscuit rolletjes  
Kaneel

### **Bereiding:**

Maak van het ijs vooraf 24 kleine bolletjes met een meloen bolletjes lepel en zet het in de vriezer. Gebruik per persoon 6 bolletjes. Klop de slagroom stijf.  
Maak 4 espresso's en schenk deze uit in 4 kopjes of schaaltes.  
Voeg de ijsbolletjes toe. Garneer met slagroom en biscuit rolletje (knijpertjes).  
Bestrooi de slagroom met kaneel.  
Direct serveren.

## Paas koffie met Vanille



Recept voor 4 personen

### **Ingrediënten:**

1 theelepel vanille-essence  
0.4 liter melk  
4 eetlepels vanillesuiker  
0.4 liter vers gezette filterkoffie  
4 eetlepels bruine suiker

### **Benodigheden:**

Pan / Handklopper / 4 glazen

### **Bereiding:**

Verwarm de melk al roerend met het de vanille-essence en de vanillesuiker, niet laten koken. Schuim vervolgens het melk mengsel op met een handklopper. Vul de 4 glazen tot de helft met de vers gezette koffie. Voeg een toef warm vanille-melkschuim toe. Bestrooi met de bruine suiker en serveer.

## Paas koffie met Advocaat



Recept voor 4 personen

### **Ingrediënten:**

500ml vers gezette koffie  
100ml slagroom  
gemalen nootmuskaat  
1/2 eetlepel poedersuiker  
200ml advocaat  
4 koffieglazen

### **Benodigheden:**

4 koffieglazen / Mengkom / Garde

### **Bereiding:**

Verdeel de advocaat over 4 koffieglazen. Klop daarna de 100 milliliter slagroom met de poedersuiker stijf. Schenk vervolgens de hete koffie voorzichtig over de bolle kant van een lepel erop, zodat de advocaat in een laag onderin de glazen blijft. Verdeel daarna de slagroom over de glazen en bestuif het tenslotte met een beetje nootmuskaat.

## Paaskoffie met Anijslikeur



Recept voor 6 personen

### **Ingrediënten:**

200 ml slagroom  
1 mespuntje anijspoeder  
6 eetlepels Sambuca (anijslikeur)  
6 theelepels bruine suiker  
6 kopjes vers gezette hete koffie  
ca. 30 koffiebonen

### **Bereiding:**

Klop de slagroom met het anijspoeder stijf.  
Verhit vervolgens de Sambuca met de bruine suiker.  
Verdeel het mengsel over de 6 koffiekopjes. Voeg de vers gezette koffie toe.  
Schep op ieder kopje de slagroom en garneer met de koffieboontjes.

**Tip!! Vervang de koffieboontjes door chocolade koffieboontjes.**