



MAYAKAKAO

ZEREMONIELLER KAKAO AUS MEXIKO

Kakao-Kompass

die perfekte Tasse, Schritt für Schritt

20–25 g

Kakao
2–3 gehäufte EL

250–300

ml Flüssigkeit

70–80 °C

Wasser

Milch / Pflanzendrink ca. 60 °C

So geht's

- 1 Wasser auf 70–80 °C erhitzen, Milch oder Pflanzendrink auf ca. 60 °C (nicht über 65 °C). Nicht kochen.
- 2 Gewürze zugeben, eine Minute ziehen lassen.
- 3 Kakao einrühren und kräftig mit einem Schneebesen rühren, bis alles gelöst ist.
- 4 Sofort und in Ruhe genießen.

Nicht lange heiß halten: Hitze baut die empfindlichen Flavanole ab.

Ohne Thermometer

Wasser: aufkochen, in eine kalte Tasse gießen, einige Minuten warten.

Milch: erwärmen, bis sich am Rand die ersten Bläschen bilden, nicht aufkochen. In eine kalte Tasse gießen, kurz warten.

Am besten einmal mit Thermometer ausprobieren, die Wartezeit hängt von Tasse und Menge ab.

Gewürz-Kombis pro Tasse

Maya-Klassiker

¼ TL Zimt
Prise Chili
Prise Vanille
kleine Prise Salz

Warm & würzig

¼ TL Zimt
Prise Kardamom
Prise Ingwer

Goldener Kakao

¼ TL Kurkuma
Prise schwarzer Pfeffer
Prise Vanille

Winterzauber

¼ TL Zimt
Prise Nelke
etwas Orangenschale

Was steckt im Kakao?

Flavanole – natürliche Polyphenole, geben die kräftige, aromatische Tiefe. Hitzeempfindlich ab ca. 80 °C.

Theobromin – Alkaloid, natürlich im Kakao. Hitzestabil.

Koffein – nur wenig, deutlich weniger als Theobromin. Hitzestabil.

Mineralstoffe – Magnesium, Kupfer, Mangan. Hitzestabil.

Naturbelassen, wie er ist

Unser Kakao wird ohne Zusätze verarbeitet: ohne Emulgatoren, Stabilisatoren und Alkalisierung. Industrieller Kakao wird oft entfettet oder extrem fein vermahlen. Bei uns bleibt alles drin, deshalb ist er typischerweise leicht körnig. Gründlich rühren, am besten mit Schneebesen oder Milchschaumer.

Neu bei Kakao?

Mit 20 g starten, in 5-g-Schritten steigern.