

Rezept

Türkischer Kaffee

Ein Rezept von Türkischer Kaffee, am 28.06.2026

Zutaten

4 TL Zucker

4 Messlöffel stark gerösteter, fein gemahlener Kaffee (ca. 20 g, Mokka)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 20 kcal

Zubereitung

1. Den Zucker mit 250 ml Wasser in das Cezve-Kännchen geben und gut verrühren.

2. Das Kaffeepulver einrühren und das Wasser auf der Kochstelle bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen, dabei mit einem Löffel umrühren.

3. Sobald der Kaffee brodelnd aufkocht, das Kännchen von der Kochstelle nehmen und etwa ein Drittel des schaumigen Kaffees in vier Mokka gläser oder -tässchen gießen.

4. Das Kännchen wieder zurück auf die heiße Herdplatte stellen und den Kaffee ein zweites Mal aufkochen lassen, von der Kochstelle nehmen (diesmal aber keinen Kaffee mehr abgießen).

5. Den Kaffee noch ein drittes Mal aufkochen lassen, das Kännchen ganz vom Herd nehmen, das Kaffeepulver sich absetzen lassen und den Kaffee in die Tassen gießen. Heiß servieren.