



Deine kleine Anleitung für Mokka & Kaffeesatzlesen

Vom duftenden Mokka bis zu den richtigen Fotos der Tasse – Schritt für Schritt.

Das brauchst Du

- orientalischen Mokka (sehr fein gemahlen)
- eine kleine Mokkatasse
- eine typische Mokkakanne für die Herdplatte

Pro Tasse:

- 1 gehäufte Löffel Mokka
- 1 Löffel Zucker
- 1 Mokkatasse Wasser

1

Mokka kochen

Gib Mokka, Zucker und die passende Wassermenge in das Kännchen. Verrühre alles gut und lass den Mokka einmal hochkochen. Bleib unbedingt dabei – er schwappt schnell über.

2

Kurz ruhen & nochmals erhitzen

Nimm das Kännchen von der Herdplatte und lass den Mokka kurz ruhen. Stelle ihn anschließend nochmals kurz auf die ausgeschaltete Herdplatte, bis er ganz kurz erneut aufkocht. Danach 2–3 Minuten ruhen lassen und in die Mokkatasse gießen.

3

Tasse vorbereiten

Trinke den Mokka, bis nur noch wenig Flüssigkeit und Kaffeesatz in der Tasse bleiben. Schwenke die Tasse einige Male sanft hin und her, damit sich der Bodensatz etwas auflockert.

4

Frage im Kopf & Tasse wenden

Lege die Untertasse umgekehrt auf die Tasse. Behalte Deine Fragen im Kopf und schwenke die Tasse vorsichtig einige Male nach links. Drehe sie dann zügig um. Gut festhalten – bei zu viel Flüssigkeit kann etwas überlaufen.

5

Abtropfen & trocknen

Stelle die umgedrehte Tasse leicht an den Rand der Untertasse, damit die Flüssigkeit ablaufen kann. Danach auf Küchenpapier stellen und etwa 5–10 Minuten trocknen lassen.

6

Richtig fotografieren

Fotografiere zuerst den Boden. Danach die Seite beim Henkel und anschließend im Uhrzeigersinn nach rechts. Wichtig: Alle Seiten sollen vollständig sichtbar und die Bilder scharf sein.



Jetzt ist Deine Tasse bereit.

**Schicke mir die Fotos - und lass Dich
überraschen! ☹**