



**UDFORDR DIG SELV  
& VENNERNE**



**ALLE OPSKRIFTER FRA  
COFFEE CHALLENGE**



## DALGONA CHALLENGE

### KAFFETOPPING:

2 spsk. Merrild Instant  
2 spsk. Sukker  
2 spsk. Kogende vand

### DET SKAL DU OGSÅ BRUGE:

2 dl mælk efter eget valg,  
alm. eller plantebaseret  
Isterninger

**TIP:** Ønsker du en mildere smag, kan du nøjes med halvt så meget instantkaffe i din topping.

### SÅDAN GØR DU:

Put Merrild Instant, sukker og kogende vand i en skål. Forsøg at få kaffen opløst så godt som muligt.

Pisk det med en håndmixer, indtil det er en lysebrun og luftig masse.

Kom mælken i glas med isterninger og brug en ske til at komme kaffe-toppingen ovenpå.

**CHALLENGE COMPLETED!**

## VANILLA ICE



# VANILLA ICE CHALLENGE

### KAFFEBASE:

1 ½ dl kaffe, blandet af 3 tsk.  
Merrild Instant og 1 ½ dl kogende  
vand.

### DET SKAL DU OGSÅ BRUGE:

1 ½ dl mælk efter eget valg,  
alm. eller plantebaseret  
½ vaniljestang  
1 tsk. rørsukker eller farin  
Isterninger

**TIP:** Ønsker du en mildere  
smag, kan du nøjes med halvt  
så meget instantkaffe  
i din base.

### SÅDAN GØR DU:

Lav kaffebasen og lad den køle lidt af.

Kom isterningerne i et høj glas.

Flæk vaniljestangen og skrab kernerne  
ud. Gem vaniljestangen, og kom  
vaniljen og sukker i kaffen.

Pisk mælken med håndmixer i ca.  
30 sekunder.

Hæld kaffen i glasset. Herefter toppes  
kaffen med mælkeskum. Drys evt.  
rørsukker på toppen og server.

**CHALLENGE COMPLETED!**

## SPICY THAI



# SPICY THAI CHALLENGE

### KAFFEBASE:

1 ½ dl kaffe, lavet af 1 spsk. Merrild Instant og 1 ½ dl kogende vand

### DET SKAL DU OGSÅ BRUGE:

1 knivspids stødt muskatnød  
1 tsk. stødt kanel  
1 tsk. brun farin  
¼ tsk stødt nelliker  
1 knivspids kardemommekerner  
¼ dl ahornsirup  
1 dl mælk efter eget valg, alm. eller plantebaseret  
Isterninger  
Evt. knuste kaffebønner til pynt

**TIP:** Ønsker du en mildere smag, kan du nøjes med halvt så meget instantkaffe i din base.

### SÅDAN GØR DU:

Lav kaffebasen og lad den køle af.

Fyld et højt glas op med isterninger.

Bland muskat, kanel, farin, nelliker og vaniljesukker sammen.

Tilsæt sirup og rør rundt, indtil det er blandet godt sammen.

Hæld sirupblandingen i glasset og tilsæt den iskolde kaffe – rør forsigtigt rundt.

Slut af med mælk. Pynt med knuste kaffebønner og et lille drys kanel.

**CHALLENGE COMPLETED!**

## COFFEE SUNRISE



# COFFEE SUNRISE CHALLENGE

### KAFFEBASE:

½ dl kaffe, lavet af 3 tsk. Merrild Instant og 1 ½ dl kogende vand

### DET SKAL DU OGSÅ BRUGE:

Saften fra en hel appelsin  
eller 1 ½ dl appelsinjuice  
2 appelsinfileter  
(appelsin stykker uden skræl)  
2 dl tonic  
2 spsk. ahornsirup  
Isterninger  
Ekstra appelsin til pynt

**TIP:** Ønsker du en mildere smag, kan du nøjes med halvt så meget instant kaffe i din base.

### SÅDAN GØR DU:

Lav kaffebasen og lad den køle af.

Blend kaffen med saft og appelsinfileter samt ahornsirup.

Kom isterninger i glasset, hæld tonic i og top med den blendede kaffe.

Pynt med appelsinskiver.

**CHALLENGE COMPLETED!**

## CREAMY FRAPPÉ



# CREAMY FRAPPÉ CHALLENGE

### KAFFEBASE:

1 ½ dl kaffe, lavet af 1 spsk.  
Merrild Instant og 1 ½ dl kogende  
vand

### DET SKAL DU OGSÅ BRUGE:

1 spsk. rørsukker  
1 håndfuld knuste isterninger  
1 dl. iskold mælk efter eget valg,  
alm. eller plantebaseret

**TIP:** Ønsker du en mildere smag,  
kan du nøjes med halvt så meget  
instantkaffe i din base.

### SÅDAN GØR DU:

Lav kaffebasen og lad den køle af.

Pisk kaffebasen med sukker.

Fyld glasset op med isterninger  
og hæld kaffeblandingen i og top  
med den iskolde mælk.

**CHALLENGE COMPLETED!**

**BE MY  
SWEETIE**



## **BE MY SWEETIE CHALLENGE**

### **KAFFEBASE:**

1 ½ dl kaffe, lavet af 3 tsk.  
Instant og 1 ½ dl kogende vand

### **DET SKAL DU OGSÅ BRUGE:**

1 dl piskefløde  
Slik og skumfiduser til pynt

**TIP:** Ønsker du en mildere smag, kan du nøjes med halvt så meget instantkaffe i din base.

### **SÅDAN GØR DU:**

Lav kaffebasen.

Pisk fløden og hæld det i kaffen, så der dannes en top med flødeskum.

Pynt med slik, skumfiduser eller andre søde sager på toppen.

**CHALLENGE COMPLETED!**



## ENERGIZER CHALLENGE

### KAFFEBASE:

1 ½ dl kaffe, lavet af 1 spsk. Merrild Instant og 1 ½ dl kogende vand

### DET SKAL DU OGSÅ BRUGE:

1 dl sødmælk

**TIP:** Ønsker du en mildere smag, kan du nøjes med halvt så meget instantkaffe i din base.

### SÅDAN GØR DU:

Lav kaffebasen.

Skum mælken på en espresso-maskine eller med en mælkeskummer (alternativt kan du bruge en stempelkande eller en cocktailshaker), til mælken er helt blød og cremet.

Jo mere ilt mælken har fået, desto bedre skum får du.

Kom 4-5 spsk. mælkeskum på toppen af din kaffe.

**CHALLENGE COMPLETED!**





# VIND COOL KAFFE & FEDE PRÆMIER

Deltag på [coffechallenge.dk](http://coffechallenge.dk)

GOLD



Dette fine blend af nøje udvalgte kaffebønner giver en skøn og fyldig kop kaffe med afbalanceret smag og vedvarende eftersmag.

En god kop kaffe på et øjeblik.

ØKOLOGISK



Dette dejlige blend af 100% økologiske Arabica kaffebønner giver en delikat og mildere kop kaffe. En god økologisk kaffeoplevelse på et øjeblik.



**UDFORDR DIG SELV  
& VENNERNE**



**VIND COOL KAFFE  
& FEDE PRÆMIER**

**COFFEECHALLENGE.DK**