AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	10 Min.	Sommer	Lateinamerika

CAIPIRINHA



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der brasilianische Begriff Caipirinha bedeutet Landei und rührt daher, dass der in ihm enthaltene Zuckerrohrschnaps Cachaça ursprünglich in kleineren ländlichen Betrieben hergestellt wurde. Der coole Drink zur heissen Latin-Party.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4	Limette, Bio	8 TL	Rohrzucker
2.4 dl	Cachaça	4 dl	Eis, zerstossen

ZUBEREITUNG

1. Limetten waschen und Enden wegschneiden. Jede Limette in acht Stücke schneiden.
2. Acht Limettenstücke und 2 TL Rohrzucker in ein gekühltes, dickwandiges Glas geben. Mit einem Stössel sehr gut zerdrücken.
3. Das Glas mit zerstossenem Eis auffüllen, 6 cl Cachaça dazugiessen. Alles gut umrühren.
4. Mit zwei dicken Trinkhalmen servieren.