

## CAIPIRINHA



Rezept und Foto: compactcook.com

AUFWAND  
**mittel**

KOCHDAUER  
**10 Min.**

SAISON  
**Sommer**

HERKUNFT  
**Lateinamerika**

### 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.