

Caipirinha

Der Caipirinho ist eigentlich der Hinterwäldler, die Caipirinha folgerichtig das kleine Landei oder Bauernmädchen. Also nix mit Glamour. Sympathisch, einfach und köstlich erfrischend wie ein schöner Tag auf dem Land, ist die Caipirinha schnell gemixt und kommt mit wenigen Zutaten aus.



Für ein Glas 0,3 l benötigen Sie:

- 1 saftige Bio-Limette, in Achtel geschnittene und dann quer halbiert
- 3-4 gestrichene Teelöffel Mascobado Zucker*
- 2 Schaufeln Crushed Ice (zwei Handvoll)
- 0,04l Cachaca*, also ein großes Schnapsglas
- 1 Löffel oder Holzstab zum Umrühren
- wer will einen Strohalm

_____ *in unserem Weltladen erhältlich

Wie bei allen Cocktails ist es wichtig die Reihenfolge zu beachten:

Schneiden Sie von einer Limette die Enden ab, dann längs in Achtel schneiden und den weißen Steg abschneiden. Danach quer halbieren und ins Glas füllen. (konventionelle Limetten vorher mit heißem Wasser und Spüli abschrubben) Geben Sie darauf 3-4 gestrichene Teelöffel Mascobado Zucker, und zerdrücken Sie alles etwas mit einem Stößel. Nun eine Schippe Eis ins Glas. Messen Sie ein großes Schnapsglas Cachaca ab und gießen Sie es hinzu. Zum Schluss noch eine Schippe Eis darauf geben, umrühren und mit einem Stab zum Umrühren servieren.

Dieser erfrischende Drink muss eiskalt serviert werden. Die Caipirinha ist auch ein schöner Aperitiv. Sie ist kein Longdrink, sondern hat schon ihre Prozente!

Die ersten Schlucke sind relativ alkoholhaltig. Da man aber gerne das Glas in der Hand behält, ab und zu umrührt und weitertrinkt, schmilzt das Eis und man hat am Ende eine leckere Zitronenlimonade.

Viel Freude mit diesem Rezept wünscht Ihnen

Ihr **Weltladen-ZeichenDerZeit** Team!