Rezept

Caipirinha / Landmann

Ein Rezept von Caipirinha / Landmann, am 29.04.2024

Zutaten

- **1** Bio-Limette
- **5 cl** Cachaça
- Holzstößel
- Tumbler (20 cl)
- **3 TL** brauner Rohrzucker
- gestoßenes Eis
- Barlöffel
- **2** Trinkhalme

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Die Limette waschen und abtrocknen. Mit einem Messer die beiden Enden abschneiden und die Limette achteln.

2. Die Limettenachtel mit dem Rohrzucker in den Tumbler geben und mit dem Holzstößel sorgfältig zerdrücken.

3. Das Glas bis zur Hälfte mit gestoßenem Eis füllen und den Cachaça dazugießen. Mit dem Barlöffel ca. 10 Sek. verrühren.

4. Das Glas bis zum Rand mit gestoßenem Eis auffüllen und mit Trinkhalmen servieren.