

Nehmen Sie doch mal guten Cachaça und mixen einen

Caipirinha

wie die Brasilianer, nachfolgend also das **richtige Rezept für original brasilianischen Caipirinha:**

2 leicht gehäufte Teelöffel weißen (!) Vollrohrzucker ins Glas geben

1/2 bis 1 geachtelte Limette darüber

Vorsichtig die Limetten mit dem Holzstößel ausdrücken - nicht die Schalen zerdrücken!

Rühren, damit sich der Zucker im Zitronensaft löst

Glas mit Eiswürfeln auffüllen

das Glas jetzt mit dem besten, rein schmeckenden **Cachaça-Artesanal** auffüllen (ca. 2-4cl)

Tips:

- Limetten mit feiner, glänzender Schale nehmen - am besten Bio-Limetten: die Pestizide sind nicht nur wenig gesundheitsfördernd, sie beeinflussen auch den Geschmack negativ.
- Die bitteren Enden (Blume, Stielansatz) der Limetten abschneiden.
- Wer will kann etwas Limettensirup dazugeben.

pithoi



Cachaça

www.biocachaca.de