

Cocktail in der Kelle: Bowle á la Caipirinha

VORBEREITEN

4
Std.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Restliche Limetten waschen und achteln, mit braunem Zucker zerstoßen. Melone entkernen und würfeln. Zu Limetten geben und mit Cachaca mischen, mindestens 3 Stunden kaltstellen.

- 3 -

Vor dem Servieren mit restlichem Mineralwasser und Sekt aufgießen, Eiswürfel zugeben.

Zutaten für 6 Gläser

6 Limetten
100 ml Cachaca
1 Flasche kalter Sekt
100 g brauner Zucker
1/2 Honigmelone
1 l kaltes Sprudelwasser

Ein kleiner Cocktail ist zu wenig für die große Party? Dann ist eine Bowle die perfekte Alternative - vor allem dann, wenn sie fast genauso schmeckt wie der gute alte Caipi. Gaaaanz viele Limetten, ein ordentlicher Schuss Cachaca und reichlich Zucker. Für noch mehr Fruchtigkeit wandern noch ein paar Stückchen Honigmelone mit in die Kelle. Mit dieser Caipirinha-Bowle wird jede Sommerparty zum Erfolg.

- 1 -

3 Limetten auspressen und Schale abreiben. Beides mit 300 ml Wasser mischen, in Eiswürfelförmchen füllen und mindestens 4 Stunden einfrieren.

- 2 -