

Cocktail Rezepte

Caipirinha Cocktail

Zutaten:

6 cl Cachaca
2 cl Zuckersirup
Limetten
gestoßenes Eis
Alkohol: 31%

Gattung:

Kategorie: Shortdrink
Geschmack: herb
Menge: 8 cl

Zubereitung:

Zwei kleine Limetten vierteln, den Saft über einem Old-Fashioned-Glas ausdrücken und die Limettenstücke dazugeben. Mit einem Stößel die Limettenstücke ausdrücken. Das Glas mit gestoßenem Eis auffüllen, Cachaca und Zuckersirup dazugeben und gut durchrühren.

Zusatz Info:

Cachaca 41% - Zuckersirup 0%

Cachaca 41%

Cachaca ist ein Zuckerrohrbrand aus Brasilien, der direkt aus dem Saft des Zuckerrohrs hergestellt wird. Sein weicher Geschmack und das milde Aroma sind typisch für den Cachaca. Eines der bekanntesten Cachaca-Produkte, das auch in Deutschland nahezu überall erhältlich ist, ist der hellgelbe, klare Pitu.

Zuckersirup 0%

Der Sirup aus verflüssigtem Zucker ist eine der wichtigsten Zutaten in der Bar. Er wird oft auch als "Läuterzucker" oder "flüssiger Rohrzucker" bezeichnet und von verschiedenen Anbietern in den unterschiedlichsten Qualitäten angeboten. Zuckersirup können Sie auch ohne großen Aufwand selbst herstellen: Rühren Sie 1 kg Zucker in 1 Liter kochendes Wasser ein. Lassen Sie die Zuckerlösung weiterkochen, bis die von Ihnen gewünschte Konsistenz erreicht ist - je länger die Zuckerlösung kocht, desto dickflüssiger wird auch der Sirup. Der fertige Sirup wird in Flaschen abgefüllt und kühl und dunkel aufbewahrt.