Erdbeer Caipirinha

Dieser Cocktail ist vor allem im Sommer der Hit: der wunderbar erfrischende Erdbeer-Caipirinha, hier auf dem Bild mit frischen Erdbeeren verziert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

6 cl	Cachaca
10 cl	Erdbeernektar
1 BL	Rohrzucker
1 Stk.	Limette

Zubereitung

Der **Erdbeer-Caipirinha** schmeckt in dieser Variante fruchtig-frisch und süß, mit leicht säuerlicher Note.

---

1. Zu Beginn die die Limette heiß abwaschen und in Achtel schneiden, Enden jeweils entfernen. Die Spalten in das vorgekühlte Glas geben, braunen Zucker zufügen. Die Limettenspalten mit einem Stößel nur leicht zerdrücken. Darüber Crushed Ice oder Eiswürfel geben.

2. Zuerst mit Cachaca, dann mit Erdbeernektar auffüllen. Beides sollte eiskalt sein. Mit einem Rührlöffel vorsichtig umrühren. Mit einem Trinkhalm servieren.

Tipp

Den Erdbeer-Caipirinha mit frischen Erdbeeren, Minzblättern oder Limettenscheiben am Glasrand dekorieren.