

Brazil 66

Schnell gemachter Cocktail für viele Gelegenheiten: Mit dem Brazil 66 ist immer Happy Hour!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min



Foto: Kenn Wilson

Zutaten

1 Stk.	Limette
1 cl	Sirup
3 cl	Cachaca
1 cl	Cointreau
1 cl	Orangensaft

Zubereitung

Der **Brazil 66** schmeckt aromatisch, fruchtig, erfrischend und süß-sauer.

1. Die Limette abwaschen und in Keile schneiden, Enden entfernen, anschließend in ein Rührglas geben. Sirup zufügen und mit einem Stößel die Limettenstücke etwas zerdrücken. Anschließend in den Shaker geben.
2. Cachaca, Cointreau und Orangensaft ebenfalls in den Shaker geben, mit Eis auffüllen. Kräftig schütteln, dann durch ein Sieb in ein vorgekühltes Glas mit Eis abseihen.

Tipp

Den Brazil 66 mit einer Orangenscheibe oder Orangenschalen am Glasrand garnieren. Man kann auch ein Stück Zitrone oder Limette direkt mit in das Glas geben.