

Caipirinha Midori

Fruchtiger Cocktail mit feinem Melonenlikör: der Caipirinha Midori.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

5 cl	Melonenlikör
2 cl	Lime Juice
1 Stk.	Limette

Zubereitung

Der **Caipirinha Midori** schmeckt süß-sauer, aromatisch, erfrischend und fruchtig.

1. Die Limette gut waschen, anschließend in Spalten schneiden und die Enden entfernen, in ein vorgekühltes Glas geben. Mit einem Holzstößel vorsichtig ausdrücken. Das Glas mit reichlich Crushed Ice auffüllen.
2. Über das Crushed Ice den Melonenlikör und den Lime Juice einfüllen. Mit einem Stirrer gut umrühren. Mit einem schwarzen Trinkhalm servieren.

Tipp

Den Caipirinha Midori kann man wie auf dem Bild mit einem Minzezweig dekorieren. Noch besser passt eine Melonenspalte.