

# Caipirinha

Der berühmte Cocktail in der klassischen Variante: der Caipirinha mit brasilianischem Cachaca.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Ruhezeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 10 min



## Zutaten

|        |            |
|--------|------------|
| 5 cl   | Cachaca    |
| 2 BL   | Rohrzucker |
| 1 Stk. | Limette    |

## Zubereitung

Der **Caipirinha** schmeckt erfrischend, süß-sauer und sehr aromatisch. Es gibt ihn in etlichen Varianten, zum Beispiel mit Wodka oder Rotwein. Der Klassiker ist aber die Zubereitung mit Cachaca.

1. Die Limette heiß abwaschen, in Achtel schneiden und in das vorgekühlte Glas geben. Mit einem Stößel die Limettenstücke vorsichtig stampfen (nicht zu fest). Darüber den braunen Zucker geben. Einige Minuten warten, bis der Zucker vom Limettensaft vollständig aufgesogen wurde.
2. Anschließend zerstoßenes Eis in das Glas geben, dieses leicht nach unten pressen. Zum Schluss den Cachaca einfüllen. Mit einem dunklen Trinkhalm servieren.

## Tipp

Als Dekoration für den Glasrand machen sich eine Limettenscheibe und als Farbakzent eine Cocktailkirsche gut.