

Caipiol

Ob als Aperitif oder Cocktail - der fruchtig, herbe Caipiol mit Limette und Rohrzucker macht einfach gute Laune und gelingt Ruck-Zuck!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min



Zutaten

6 cl	Aperol
2 TL	Rohrzucker
1 Stk.	Bio-Limette
Crushed Ice (oder Eiswürfel)	

Zubereitung

Der Caipiol ist ein klassischer Aperitif, wird aber auch auf Partys und bei anderen Anlässen gerne getrunken, was sicher auch an der schönen orangeroten Farbe liegt. Der Geschmack ist erfrischend, fruchtig und leicht bitter.

1. Die Limette in Spalten schneiden, dunkle Enden entfernen und in ein gekühltes Glas geben. Den Rohrzucker darauf streuen. Mit einem Holzstößel die Limetten zerdrücken und ein bis zwei Minuten warten, damit sich der Zucker vollständig auflösen kann.
2. Den Aperol eingießen und kurz umrühren. Zum Schluss mit Eis auffüllen, Trinkhalm einstecken und servieren.

Tipp

Wer den Caipiol lieber spritzig mag, gibt einen Schuss Soda dazu. Für eine aromatische, erfrischende Note kann man einige Minzeblätter zusammen mit den Limetten vorsichtig zerdrücken.