



Rezept online aufrufen



Caipirinha-Bowle

Von 3 Limetten die Schale abreiben. 100 ml Saft aus 5 - 6 Limetten auspressen. 300 ml Mineralwasser mit dem Limettensaft und der Schale mischen, in Eiswürfelbehälter geben und über Nacht einfrieren.

Die Honigmelone halbieren und Kugeln ausstechen. 6 Limetten achteln, mit dem braunen Zucker mischen und zerstoßen, Melonenkugeln und Zuckerrohrschnaps zugeben und 3 Std. kaltstellen.

Vor dem Servieren restliches Mineralwasser, Sekt und Eiswürfel zur Limettenmischung geben.

Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Ruhezeit	ca. 1 Tag 3 Stunden
Gesamtzeit	ca. 1 Tag 3 Stunden 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad	einfach



Zutaten für 1 Portionen:

12	Limette(n)
1 ½ Liter	Mineralwasser, eiskalt
1	Honigmelone(n)
200 g	Zucker
200 ml	Cachaça (Schnaps aus Zuckerrohr)
2 Flaschen	Sekt, trocken, eiskalt

Rezept von: Perle