

REZEPT FÜR BRASIL BASIL SMASH



BRASIL BASIL SMASH

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 1 Glas | 15 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 100 g SweetFamily Rohrzucker
- 1/2 Bio-Limette
- 3 Stiele Basilikum (am besten Thai-Basilikum)
- 5 cl Cachaca
- Eiswürfel



2306

ZUBEREITUNG

216

Kcal

Pro Glas ca.

0.5

Gramm

Eiweiß

10.5

Gramm

Kohlenhydrate

1.5

Gramm

Fett

1. 100 ml Wasser mit Rohrzucker unter Rühren einmal aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Abkühlen lassen (siehe Tipp).

2. Limette heiß waschen, in Stücke schneiden. Basilikum waschen und trocken schütteln. 2 Stiele mit Limettenstücken in einen Shaker geben und darin mit einem Holzstößel zerdrücken. Cachaca und 1,5 cl Zuckersirup dazu geben. Mit Eiswürfeln auffüllen, Shaker verschließen und kräftig schütteln.

3. Cocktail in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas absieben, übriges Basilikum zufügen und sofort servieren.

Tipp:

Der übrige Zuckersirup oder Läuterzucker, wie er in der Barsprache auch heißt, hält sich in einer sauberen Flasche im Kühlschrank eine ganze Weile. Damit können weitere Cocktails, aber auch Desserts oder Eiscreme zubereitet werden.