

REZEPT FÜR HIMBEER-CAIPIRINHA



HIMBEER-CAIPIRINHA

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 4 Gläser | 15 Min.

Zutaten

- 2 Bio-Limetten
- 60 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- ca. 3 Stiele Zitronenmelisse
- 250 g Himbeeren
- crushed Ice
- 120 ml Cachaça (oder weißer Rum)



175

ZUBEREITUNG

181

Kcal

Pro Glas ca.

1

Gramm

Eiweiß

19

Gramm

Kohlenhydrate

1

Gramm

Fett

1. Limetten heiß waschen, trocknen und in je ca. 8 Stücke schneiden. Rand von 4 Gläsern mit einem Limettenstück anfeuchten. 2 TL Braunen Bio-Zucker auf einen Teller geben, Gläser mit dem Rand hineintauchen.

2. Zitronenmelisse waschen, trocken tupfen und zerzupfen. Himbeeren verlesen, eventuell waschen, gut abtropfen lassen. Einige schöne Beeren beiseite stellen. Übrige Beeren mit Limetten und restlichem Braunen Bio-Zucker auf die Gläser verteilen. Mit einem Holzstößel im Glas zerdrücken, dabei darauf achten, dass der Zuckerrand intakt bleibt.

3. Gläser mit crushed Ice auffüllen und je 30 ml Cachaça darüber gießen. Umrühren und mit übrigen Himbeeren und Melisse verziert servieren.

Tipp:

Für eine nicht-alkoholische Version den Alkohol weglassen und Gläser stattdessen mit gekühltem Tonic Water oder Holunderblüten-Tonic auffüllen.