



Heißer Caipi

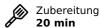


It's a match!

It's a match - Gemahlener Ingwer gibt allen Speisen und Getränken eine aromatische Schärfe!







Zubereitung

- Die Limetten sorgfältig waschen, trocknen und anschließend die Zitrusfrucht jeweils halbieren und schließlich vierteln.
- Die Limetten-Viertel anschließend gleichmäßig auf hitzebeständige Gläser aufteilen und hineingeben. Pro Glas etwa 1-2 EL weißer Rohrzucker hinzugeben.
- Erhitze 800 ml Wasser auf etwa 70 Grad und gebe die 150 ml Cachaca hinzu. Für eine aromatische Schärfe den **gemahlenen Ingwer** unterrühren. Die alkoholische Flüssigkeit auf 4 Gläser gleichmäßg aufteilen und auffüllen.
- Die Minz-Zweige "schlagen" und eine Limette in Scheiben schneiden. Limettenscheibe und Minz-Zweig zur Dekoration auf das Glas geben und den Hot Caipi heiß servieren.

Zutaten

4 Bio-Limetten 6 EL weißer Rohrzucker 150 ml Cachaca 800 ml Wasser 2 TL Ingwer Gewürz

Dekoration:

4 Minz-Zweige 1 Limette

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 03.05.2026.