



## MEIN GENUSS



### Heißer Caipi



#### It's a match!

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



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Die Limetten sorgfältig waschen, trocknen und anschließend die Zitrusfrucht jeweils halbieren und schließlich vierteln.
- 2 Die Limetten-Viertel anschließend gleichmäßig auf hitzebeständige Gläser aufteilen und hineingeben. Pro Glas etwa 1-2 EL weißer Rohrzucker hinzugeben.
- 3 Erhitze 800 ml Wasser auf etwa 70 Grad und gebe die 150 ml Cachaca hinzu. Für eine aromatische Schärfe den **gemahlenden Ingwer** unterrühren. Die alkoholische Flüssigkeit auf 4 Gläser gleichmäßig aufteilen und auffüllen.
- 4 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 21.08.2026.