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 **gemahlenen Ingwer** unterrühren. Die alkoholische Flüssigkeit auf 4 Gläser gleichmäßg 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 17.05.2027.