

JENS HASENBEIN | HELMUT ADAM

# COCKTAILS

Für die Happy Hour zu Hause

KÜCHENRATGEBER



G|U



Mit kostenloser App zum  
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



# DRINKS FÜR DIE MINI-HAUSBAR

Die Drinks in diesem Kapitel werden mit nur einer Spirituose zubereitet. Damit sind sie der perfekte Einstieg in die Kunst des Mixens! Und das Schöne: Klassiker wie Daiquiri oder Gin Fizz schmecken nicht nur grandios, sie sind auch mit wenigen Zutaten ruck, zuck zubereitet.



# CAIPIRINHA

1 Bio-Limette

3 TL weißer Rohrzucker

5 cl Cachaça

**Außerdem:**

Tumbler

Holzstößel

gestoßenes Eis

Barlöffel

Trinkhalm

**Brasilianischer Dauerbrenner**

Für 1 Tumbler (20 cl)

5 Min. Zubereitung

**1** Die Limette heiß abwaschen, abtrocknen und in Stücke schneiden. Limettenstücke und Rohrzucker in den Tumbler geben und mit dem Holzstößel kräftig zerdrücken.

**2** Den Tumbler mit gestoßenem Eis auffüllen. Den Cachaça dazugießen und alles mit dem Barlöffel gründlich umrühren.

**3** Das Glas nochmals mit gestoßenem Eis auffüllen und die Caipirinha sofort mit dem Trinkhalm servieren.