

Caipirinha-Bowle

Erfrischend-fruchtige Bowle mit Limetten, Mangos, Bananen, braunem Zucker, Sekt und Cachaça.

etwa 10 Portionen

   gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

8 Limetten
200 - 250 g Rohrzucker oder brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Mango
6 Mini-Bananen
250 ml Cachaça (Zuckerrohrschnaps)
1 ½ l Limettenlimonade
1 ½ l kalter Sekt

1 Vorbereiten:

Limetten heiß waschen und trocken tupfen. Aus 3 Limetten den Saft auspressen, die übrigen halbieren und in Spalten schneiden. Saft und Spalten mit Zucker und Vanillezucker in einem Bowlegefäß mit Hilfe eines großen Holzstößel so zerdrücken, dass der Saft austritt. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in Stücke schneiden. Bananen schälen und in etwa 1 cm dicke Stücke schneiden. Fruchtstücke zusammen mit dem Cachaça zu der Limetten-Zucker-Mischung geben, vermengen und mind. 1 Std. zugedeckt ziehen lassen.

2 Zubereiten:

Die Bowle vor dem Servieren mit gut gekühlter Limettenlimonade und Sekt auffüllen.