# Caipirinha-Becher

**Dessert » Obst-Salate**

## Zutaten (6 Personen)

» 6 Orange(n)
» 6 Limette(n)
» 12 EL brauner Rum
» 100g Zucker (braun)
» Zitronenmelisse

## Bewertung

**Beschaffung**
guten Supermarkt

**Kosten**
6-10€

**Zubereitungszeit**
über 120min

## Zubereitung

1. Orangen und Limetten so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Früchte in Scheiben schneiden. Rum und Zucker verrühren, bis der Zucker gelöst ist. Früchte damit beträufeln und mindestens 2 Stunden gut durchkühlen lassen.

2. Früchte mit Marinade in Cocktailgläser füllen. Mit Limetten oder Orangenscheiben, Orangenschale und Melisse verzieren.

Nährwerte: 170kcal/E1g/F2g/KH26g pro Portion

angelegt am: 28.04.2004 Rezept-Nr: 1064

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke