

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