

Ipanema - Alkoholfreier Caipirinha

Ein idealer Durstlöscher für heiße Tage oder heiße Partys!

Ginger Ale sowie Ginger Beer werden mit Ingwer hergestellt und haben dadurch den pikant-würzigen Geschmack. Ginger Beer enthält jedoch mehr Ingwer, ist dadurch intensiver und etwas schärfer.

Ginger Ale ist alkoholfrei, bei Ginger Beer gibt es auch alkoholfreie Varianten.



Zutaten für 2 Portionen

400 ml Ginger Ale oder alkoholfreies Ginger Beer

1 Bio-Limette

4 TL brauner Bio-Rohzucker, möglichst fein,
Eiswürfel oder Crushed-Ice

Zubereitung

Die Limette halbieren und die Hälften in 4 oder 6 Teile schneiden. Limettenstücke in die Trinkgläser geben und je 2 TL Zucker dazu. Dann mit einem Stößel zerdrücken damit der Limettensaft austritt. Mit Crushed-Ice oder Eiswürfeln nach Wunsch anfüllen und mit Ginger Ale aufgießen.

Mit Trinkhalm und Zitronenscheibe verzieren und sofort servieren.

Varianten:

- Eventuell etwas Lime-Juice zufügen.
- Hälfte des Zuckers durch Mangosirup oder Maracujasaft ersetzen.
- Ein Teil oder gesamtes Ginger Ale durch Mineralwasser, Apfelsaft, Sprite oder Tonic-Water ersetzen.

Tipp:

Grobkörniger Rohzucker zerreißt beim Zerdrücken die Schale der Limetten stärker und löst dadurch mehr Bitterstoffe aus der Schale heraus. Ich verwende daher lieber feinkörnigen Rohzucker oder gebe den Zucker erst nach dem Zerstoßen der Limettenstücke ins Glas.

Viel Spaß und Prosit!!!