



# REZEPTE

## Heißer Caipirinha

- 1 Limette
- 2 TL brauner Zucker
- 1 TL Limettensirup
- 4 cl Cachaça oder Rum
- heißes Wasser

Limette halbieren, in Scheiben schneiden, mit Stößel in einer vorgewärmten großen Tasse oder "Haferl" (ca. 250 ml Fassungsvermögen) zerdrücken. Braunen Zucker und Limettensirup und Cachaca zugeben. Mit heißem Wasser auffüllen und mit Strohhalm servieren.

## Ti Punch

- 1 Limette
- 2 TL brauner Zucker
- 4 cl Rum
- Eiswürfel

Limette heiß waschen und trocknen. Mit einem Messer die beiden Enden abschneiden, die Limette achteln. Limettenachtel über dem Tumbler ausdrücken, mit ins Glas geben. Den Rum und die Zuckerwürfel dazugeben und das Glas bis zum Rand mit Eiswürfeln füllen. Mit dem Barlöffel alles gut verrühren und den Drink servieren.

*ACHTUNG: Es ist auf den französischen Antillen nicht unüblich, dass dem Gast die Zutaten gereicht werden und er sich seinen Ti Punch selberzubereitet. Ein häufig verwendeter Ausspruch lautet: *chacun prépare sa propre mort*, was sinngemäß bedeutet: „jeder mischt sich seinen Tod selbst“.*

## MÜLLER-KITNAU IMMOBILIEN

Hauptstraße. 5 · 82402 Seeshaupt

Tel.: 08801/914 69 14

Bahnhofstraße 38 · 82377 Penzberg

Tel.: 08856 / 80 400 48

info@remax-mki.de · www.remax-mki.de