

# Caipirinha Bowle

von Marc Dömer

Mengen für 25 Personen

Um aus dem Cocktail-Klassiker eine spritzige Bowle zu machen, brauchst du neben den Originalzutaten zusätzlich Mineralwasser, Sekt und Früchte. Als Einlage in der Caipirinha-Bowle schmecken Honigmelone, Mango, Erdbeeren oder Pfirsiche besonders gut. Besondere Raffinesse bringen frische Kräuter wie Minze und Basilikum ins Bowlegefäß. Wer das Mineralwasser durch Ginger Ale ersetzt, kann die Caipirinha-Bowle geschmacklich weiter abwandeln.

Die Bowle ist eher für das Leiterteam geeignet ;)

Quelle: <https://www.lecker.de/caipirinha-bowle-71635.html>

Tags: Einfach

Gewürze: Basilikum

25 kg Limetten	kg = Stück Limetten waschen und trocken reiben. Die Schale von 5 Limetten fein abreiben und den Saft auspressen. Saft mit Schale und 500 ml Wasser verrühren und in Eiswürfel-Behälter füllen. Ca. 4 Stunden einfrieren.
313 g Rohrzucker	
2.5 Stück Melonen	Honigmelone Melone schälen, halbieren und die Kerne mit Hilfe eines Löffels herauskratzen. Melone in kleine Würfel schneiden. Restliche Limetten in dünne Spalten schneiden. Limettenspalten in ein großes Bowlegefäß geben, mit Zucker bestreuen und etwas zerstoßen. Melone hinzufügen und mit Cachaça mischen. Bowle ca. 3 Stunden kalt stellen.
6.25 dl Ahornsirup	Ahornsirup = Cachaça
2.5 Liter Sirup Himbeer	Sirup Himbeer = Sekt
3.75 Liter Wasser	Mineralwasser
125 g Minze (frisch)	Kurz vor dem Servieren die Eiswürfel aus den Förmchen nehmen und zur Bowle geben. Mit Mineralwasser und Sekt aufgießen. Mit Minze verzieren und servieren.

Limetten waschen und trocken reiben. Die Schale von 5 Limetten fein abreiben und den Saft auspressen. Saft mit Schale und 500 ml Wasser verrühren und in Eiswürfel-Behälter füllen. Ca. 4 Stunden einfrieren.

Melone schälen, halbieren und die Kerne mit Hilfe eines Löffels herauskratzen. Melone in kleine Würfel schneiden. Restliche Limetten in dünne Spalten schneiden. Limettenspalten in ein großes Bowlegefäß geben, mit Zucker bestreuen und etwas zerstoßen. Melone hinzufügen und mit Cachaça mischen. Bowle ca. 3 Stunden kalt stellen.

Kurz vor dem Servieren die Eiswürfel aus den Förmchen nehmen und zur Bowle geben. Mit Mineralwasser und Sekt aufgießen. Mit Minze verzieren und servieren.