




CAIPININJA

 10 Minuten

 2 Portionen

NÄHRWERTE (Ø pro Portion ohne Deko)


kcal	9 kcal
Protein	0 g
Fett	0,5 g
Carbs	0,5 g
Zucker	0,6 g

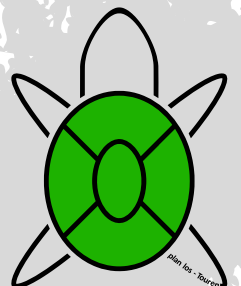
ZUTATEN

- 2 Limetten
- 300 g Crushed Ice
- 2 EL Xucker Bronze
- 300 ml Ginger Ale (zero)

WERKZEUG / KÜCHENMATERIAL

- 1 Schneidebrett
- 1 Messer
- 1 Esslöffel (EL)
- 1 Cocktailstößel
- 2 Cocktailgläser (0,33 Liter)
- 2 Strohhalm

 statt der zuckerfreien Variante kannst du natürlich auch braunen Rohrzucker und zuckerhaltiges Ginger Ale verwenden (ersetze die Zutaten 1:1)





ZUBEREITUNG

CAIPININJA

- wasche die Limetten gründlich unter kaltem Wasser
- achte eine Limette, die andere schneidest du in Scheiben (ca. 5 mm dick)
- gebe jeweils 4 Limettenstücke in das Cocktailglas
- über die Limetten kommt jeweils einen EL Xucker Bronze
- zerdrücke alles mit dem Cocktailstößel
- fülle die Cocktailgläser mit Crushed Ice
- stecke die Strohhalme in die Cocktailgläser und rühre damit noch einmal alles um
- schneide zwei Limettenscheiben jeweils bis zur Hälfte ein und stecke diese als Dekoration an den Rand des Glases
- gieße den Becher mit Ginger Ale auf

