



# Hot-Caipi

Heiße Erfischung an kalten Tagen

*sittblog.de* Paper

Wer sich zur kalten Jahreszeit so richtig aufwärmen möchte, der kann zu Tee und heißer Schokolade greifen. Doch bei Erwachsenen sind auch Grog, Glühwein und heißer Punch beliebt. Wer es etwas „exotischer“ mag, der kann auch mal einen HOT-Caipi ausprobieren. Der beliebte Cocktail ist nicht nur im Sommer ein erfrischendes Getränk und Liebling in Cocktail-Bars. Ein Caipirinha schmeckt auch in der heißen Variante und wärmt gleich zweimal, denn der Alkohol darf hier natürlich nicht fehlen.

## Limetten und Rohrzucker bleiben fester Bestandteil

Für den Hot-Caipi benötigt man zuerst einmal eine Limette (am besten eine unbehandelte) und den klassischen Rohrzucker. Alternativ geht auch brauner Zucker – hier kommt es ganz auf den eigenen Geschmack an. Die Limette wird nun geviertelt und in ein großes Glas gegeben (Tipp: die Enden der Limetten vorher abschneiden). Es gibt spezielle Caipirinha Gläser, es gehen aber auch Longdrink-Gläser oder Tumbler. Nun kommt der Rohrzucker über die Limettenstücke. Für das optimale Verhältnis empfehlen sich hier 2-3 Teelöffel. Mit einem Holzstößel werden die Limetten anschließend ausgedrückt.

## Wasser erhitzen

Nun kommt das Wichtigste: für den Hot-Caipi benötigt man natürlich heißes Wasser (ca. 125ml) und – klar – den Alkohol. Es empfiehlt sich zur selben Sorte zu greifen, die auch bei einem herkömmlichen Caipi zum Einsatz kommt. Dies ist meist Cachaca (5cl). Der hochprozentige Zuckerrohrschnaps eignet sich hervorragend für dieses Getränk. Für den besonderen Pfiff lohnt es sich, zwei bis vier cl (ein bis zwei Schnapsgläser) Maracuja Saft oder Sirup mit in das Gemisch zu geben. Und wer es mag: 1-2 Stücke Sternanis. Das Ganze wird nun erhitzt (nur nicht aufkochen) und dann über die Limetten und den Rohrzucker gegeben. Kurz umrühren und fertig ist ein köstliches, exotisches Heißgetränk. Besonders an kalten Winterabenden mit Freunden sehr zu empfehlen.

*Rezept auf der nächsten Seite*

Für den Hot-Caipi benötigt man ebenfalls Limetten , Rohrzucker und Cachaca





## Das Rezept

Für den Hot-Caipi benötigt man für 1 Glas

- 1-2 Limetten (unbehandelt)
- 3 TL Rohrzucker
- 5 cl Cachaca
- 125 ml Wasser
- 2-4 cl Maracuja Saft oder Sirup
- 1-2 Stücke Sternanis

Außerdem:

- 1 großes Glas  
(am besten Tumbler oder Caipirinha Gläser)
- einen Stößel aus Holz
- Longdrink –Strohhalme
- Limettenscheiben zum Dekorieren

Die Limetten immer gründlich unter heißem Wasser abwaschen, die Enden abschneiden und danach achteln. Nun in ein großes Glas geben und mit 2-3 TL Rohrzucker bestreuen. Mit einem Holzstößel die Limetten kräftig ausdrücken.

Anschließend in einem Topf das Wasser, den Cachaca, Maracuja-Saft und Sternanis erhitzen. Das Gemisch dabei aber nicht aufkochen lassen. Sobald das Wasser-Alkoholgemisch heiß genug ist, kann es über die vorgefertigten Limetten gegossen werden.

Mit einer Limettenscheibe dekorieren und den Strohhalm nicht vergessen – fertig



---

Als Rohrzuckerschnaps eignet sich z.B. der Cachaca von PITÚ

---