

Henri du Vinage

Rezept Batidas

Unter Batida versteht man eine mit Cachaça und Früchten, Kräutern, Gewürzen und Zucker aufgesetzte Spirituose. Lecker und gefährlich, da der Alkohol nicht primär geschmackgebend ist.

Batida de Coco

Zutaten für 1 Glas

2 cl Cachaça

4 cl Kokosmilch

4 cl gezuckerte Kondensmilch (z.B. »Milchmädchen« von Nestlé)

Zubereitung

Im Mixer gut vermischen und mit Eiswürfel oder Crushed-Ice servieren.

Batida de Fruta

2 cl Cachaça

4 cl Saft (Maracuja, Ananas, frische Limette etc.)

Zucker nach Geschmack

Cachaça und Saft miteinander vermischen und Eiswürfel dazugeben.

Quentão - Glühschnaps

In einigen Regionen ist es in den Wintermonaten frisch. Die Temperatur kann nachts schon einmal auf unter 5 °C fallen. Da ist es gut, wenn ein Quentão trinkbereit ist.

Zutaten für 10 - 15 Personen

0,75 l Cachaça

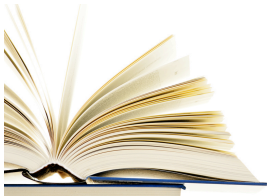
300 ml Wasser

70 g Ingwer

2 Limetten

1 Orange

1 Prise Muskatnuss



Henri du Vinage

2 Zimtstange

8 Nelken

Zucker oder Honig nach Geschmack

Zubereitung

Den Zuckerrohrschnaps, Wasser, die Schalen der Limetten und Orange, Ingwer, Nelken, Zimt und Muskatnuss in einen Topf geben und ca. 20 Minuten bei niedriger Temperatur kochen. Die Gewürze durch ein Sieb seihen. Das Getränk weiter köcheln lassen, mit Zucker oder Honig abschmecken und heiß servieren.

Tipp

Sparen Sie nicht an den Zutaten. Wählen Sie hochwertige Produkte.

Saúde!