

## REZEPT FÜR BRASIL BASIL SMASH



### BRASIL BASIL SMASH

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 1 Glas | 15 Min. | + Abkühlzeit

#### Zutaten

- 100 g SweetFamily Rohrzucker
- 1/2 Bio-Limette
- 3 Stiele Basilikum (am besten Thai-Basilikum)
- 5 cl Cachaca
- Eiswürfel



2401

#### ZUBEREITUNG

**216**

Kcal

Pro Glas ca.

**0.5**

Gramm

Eiweiß

**10.5**

Gramm

Kohlenhydrate

**1.5**

Gramm

Fett

1. 100 ml Wasser mit Rohrzucker unter Rühren einmal aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Abkühlen lassen (siehe Tipp).

2. Limette heiß waschen, in Stücke schneiden. Basilikum waschen und trocken schütteln. 2 Stiele mit Limettenstücken in einen Shaker geben und darin mit einem Holzstößel zerdrücken. Cachaca und 1,5 cl Zuckersirup dazu geben. Mit Eiswürfeln auffüllen, Shaker verschließen und kräftig schütteln.

3. Cocktail in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas absieben, übriges Basilikum zufügen und sofort servieren.

#### Tipp:

Der übrige Zuckersirup oder Läuterzucker, wie er in der Barsprache auch heißt, hält sich in einer sauberen Flasche im Kühlschrank eine ganze Weile. Damit können weitere Cocktails, aber auch Desserts oder Eiscreme zubereitet werden.