

## Caipirinha Bowle

### Zutaten:

12 Limetten  
1 Honigmelone  
200g brauner Zucker  
250ml Zuckerrohrschnaps (Cachaca)  
1,5L Mineralwasser  
2 Flaschen trockener Sekt

### Am Vortag:

Die Schale von 3 Limetten abreiben. Saft von 6 Limetten auspressen. Beides mit 300ml Mineralwasser aufgießen, in Eiswürfelbehälter füllen und über Nacht gefrieren.

### Mindestens 3 Stunden vorher:

Aus der Melone kleine Bällchen ausstechen. 6 Limetten achteln, mit dem braunen Zucker in einem Bowlegefäß mischen und etwas zerdrücken. Melone und Cachaca hinzugeben, mischen und zugedeckt mindestens 3 Stunden kalt stellen.

### Direkt vor dem Servieren:

Eiswürfel, restliches Mineralwasser und Sekt dazugeben.

