Limetten-Cocktail aus Kuba

Zutaten:

2 Limetten

4 TL Brauner Zucker

400 ml Ananas-Saft

Weißer Zucker

400 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

1 Zitrone

4 Trinkhalme

Minze oder Zitronenmelisse

Ein Rezept von:

Dr. Susanne Wagner

Streumitglied im Landfrauenverband Hessen

Das wird gebraucht:

4 Messer, 4 Schneidebretter, 4 Gläser, 4 Holzstampfer, 4 Teelöffel, 2 Untertassen

So geht's:

Limetten waschen, halbieren und auf einem Schneidebrett in kleine Stückchen schneiden

Eine Untertasse mit wenig Wasser füllen. Auf die andere Untertasse den weißen Zucker geben

Zuckerrand an den Gläsern herstellen, indem der Rand der Gläser erst in Wasser getaucht und anschließend in den weißen Zucker gedrückt wird

Limettenstückchen auf die 4 Gläser verteilen

Pro Glas einen TL braunen Zucker zugeben

Mit einem Stampfer Limettenstückchen vorsichtig zerdrücken, dass der Saft austritt

Die Gläser zur Hälfte mit Ananassaft aufgießen

Mit Mineralwasser bis kurz unter den Zuckerrand auffüllen

Zitrone gründlich waschen und in Scheiben schneiden. Jede Scheibe bis zur Mitte einschneiden

An den Rand von jedem Glas eine Scheibe Zitrone stecken

Mit einem Stängel Minze oder Zitronenmelisse und einem Trinkhalm dekorieren