

## Caipirinha-Bowle mit Alkohol

12 Portionen

### Zutaten

12 Limetten

1 Honigmelone

200 g brauner Zucker

250 ml Cachaca (Zuckerrohrschnaps)

1,5 Liter eiskaltes Mineralwasser

2 Flaschen eiskalter trockener Sekt

### Zubereitung

**Am Vortag:** Die Schale von 3 Limetten abreiben, Saft von 6 Limetten auspressen. Beides mit 300 ml Mineralwasser aufgiessen, in Eiswürfelbehälter einfüllen 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 zerstoßen. Melonenkugeln und den Cachaca hinzugeben, mischen und zugedeckt mindestens 3 Stunden kalt stellen. Wenn man es länger als 3 Stunden ziehen lässt, werden die Melonenkugeln ziemlich Alkoholbomben und geben ihn auch nicht mehr so schnell an die Bowle ab. Hängt aber auch etwas von der Melonensorte ab.

**Kurz vor dem Servieren:** Eiswürfel, restliches Mineralwasser und Sekt zur Limettenmischung