

CASCARA EDELLIKÖR

cuīca

Das flüssige Glück.

EINFACHE REZEPTE FÜR ZUHAUSE

In diesem Beitrag möchte ich dir zeigen, was man mit unserem cuīca alles anstellen kann.

EINSATZBEREICH

Wir wollen mit unserem Edellikör einen breiten Einsatzbereich ermöglichen. Alkohol ist wichtig, um Aromen zu transportieren, daher haben wir uns für die 33% Alkoholvolumen entschieden.

Abgesehen vom puren Genuss bei Zimmertemperatur oder auf Eis kann man auch großartige Drinks mit dem cuīca zaubern.

Als Barman hat man etliche Möglichkeiten den cuīca einzusetzen. Mit diesem Beitrag möchte ich aber ein paar einfache Drinks mit dir teilen, die du ohne viel Aufwand zu Hause nachmachen kannst, ohne gleich ein Vermögen für eine Barausrüstung ausgeben zu müssen :)

[CLICK HERE](#) FOR ENGLISH VERSION.

Lass dich vom Gesang
des Göttervogels ercuīcen.



cuīca tonic

ZUTATEN

4cl cuīca
12cl Dry Tonic (Schweppes Dry
oder Fentimans Connoisseurus)

ZUBEREITUNG

Longdrinkglas $\frac{3}{4}$ voll mit Eis,
alle Zutaten einfüllen und kurz verrühren.

cuīcarinha

CAIPIRINHA VARIATION

ZUTATEN

1 Limette
6cl cuīca
0,5cl Zuckersirup (entspricht 1BL bzw. 1TL)

ZUBEREITUNG

Tumbler vorbereiten, eine ganze Limette nehmen, gründlich waschen, die beiden Enden abschneiden und wegwerfen. Den Rest der Limette in Achtel schneiden und im Glas vorsichtig mit einem Stößel den Saft auspressen (beim stoßen bitte nicht drehen, hobelnd oder mit Gewalt darauf herumdrücken. Die arme Limette ist kein Schnitzel ;) Das Geheimnis ist Gefühl, sonst lösen sich die unangenehmen und unerwünschten Bitterstoffe aus der Limettenschale in den Drink). Als nächstes das Glas mit Eiswürfeln voll machen (bitte kein Crushed Ice. Das ist eine Modeerscheinung der Europäischen Massengastronomie. Jeder Brasilianer dreht sich 3-mal im Grab um, wenn er sehen würde, wie Caipis bei uns serviert werden :D). Alle Zutaten ins Glas geben und gut verrühren, bis der Drink schön heruntergekühlt ist. Die 0,5cl können ebenfalls mit einem Barlöffel oder einem Teelöffel abgemessen werden.

cuīca Old Fashioned

ZUTATEN

6cl cuīca
0,5cl Zuckersirup (entspricht 1BL bzw. 1TL)
2 dash Inca Bitters (alternativ Angostura Bitters)
Orangenzeste

ZUBEREITUNG

4 Eiswürfel in einen Tumbler (am besten vorgekühlt) geben, dann alle Zutaten, außer die Orangenzeste abmessen und ins Glas geben und mit einem Löffel 15 Sekunden kaltrühren. Anschließend mit der Orangenzeste abspritzen, den Glasrand damit abreiben und mit ins Glas geben.

cuīca spritz

ZUTATEN

3cl cuīca
10cl Sekt (gekühlt)
Zitronenzeste
ggf. 0,5cl Zuckersirup (siehe Zubereitung)

ZUBEREITUNG

Sektglas oder Champagnerkelch (am besten gekühlt aus der Gefriertruhe oder Kühlschrank). Zutaten ins Glas geben und leicht verrühren. Wenn du einen halbtrockenen Sekt nimmst, sollte alles passen, wenn du allerdings einen trockenen Sekt verwendest, benötigen wir wegen des geringen Zuckergehalts des cuīca 0,5cl Zuckersirup zusätzlich (entspricht einem Barlöffel oder alternativ einem Teelöffel). Kurz verrühren und Garnitur hinzugeben.

GARNITUR

Um dem Ganzen die Krone aufzusetzen, mit einem Schäler eine Zitronenzeste abziehen und diese über dem Drink ausdrücken, damit die ätherischen Öle aus der Schale freigesetzt werden. Die Schale einmal am Glasrand abreiben und mit ins Glas werfen.

cuīca sour

MIT SHAKER UND STRAINER

ZUTATEN

6cl cuīca
1cl Zuckersirup
3cl frischgepresster Limettensaft
1 frisches Eiweiß

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den Shaker geben. Erst ohne Eis kräftig shaken, den Shaker wieder öffnen und nun mit Eiswürfeln erneut kräftig 12 Sekunden shaken. Nun in einen vorgekühlten Tumbler mit frischen Eiswürfeln abseihen. Wenn du richtig und kräftig genug geschaked hast, dann wirst du eine schöne Schaumkrone auf dem Drink haben. Als Garnitur kannst du 3 Kaffeebohnen auf den Schaum legen.

VEGANE ALTERNATIVE

Eiweiß einfach weglassen oder durch Aquafaba (z.B. Kichererbsen- oder Bohnenwasser) ersetzen. Ohne Eiweiß ändert sich allerdings die Textur und die sensorische Wahrnehmung des Drinks ein wenig.



Nun möchte ich dir noch ein paar kleine Zusatzinfos zu unserem cuīca mitgeben.



LIKÖR IST NICHT GLEICH LIKÖR!

Industrielle Liköre haben oft einen hohen Zuckergehalt und einen geringen Alkoholgehalt. Nicht selten, um an den Herstellungskosten zu sparen. Künstliche Aromen und Farbstoffe werden in der Industrie ebenfalls oft eingesetzt, die das Produkt

recht intensiv und künstlich riechen und schmecken lassen. Man könnte denken, dass man es eher mit einem alkoholhaltigen Zuckersirup zu tun hat ;)

UNSER WEG - NATÜRLICHKEIT, EHRlichkeit & NACHHALTIGKEIT!

Wir setzen, wie bei all unseren Entwicklungen, auf rein natürliche Inhaltsstoffe und sind ganz klar auch bei unserem Likör **#ZUCKERMINIMALISTEN**. Unser Ziel ist es die Kaffeekirsche klar herauszuarbeiten, um dir einen Eindruck von ihrer einzigartigen Grundaromatik zu ermöglichen,

denn mit Kaffee hat die Cascara geschmacklich rein gar nichts zu tun. Sie bietet einen absolut neuen geschmacklichen Input und ist in der breiten Masse unbekannt, da sie bisher in Lebensmitteln nicht verwendet wurde, sondern Abfallprodukt der Kaffeewirtschaft war beziehungsweise nach wie vor ist. Normalerweise bleibt Sie in den Ursprungsländern und wird dort entsorgt.



Lass es dir schmecken.
Cheers deine edelranz Family

cuīca - Ein Produkt von edelranz.