

## Blaubeer-Baselito

(Glas links)

### Zutaten für 1 Glas:

- 4 Basilikumblätter
- 2 TL Rohrzucker
- 1 cl Mineralwasser
- 1 EL wilde Blaubeeren aus Kanada (tiefgefroren)
- 2 cl frischer Zitronensaft
- 4 cl kubanischer Rum
- 1 Basilikumzweig

### Zubereitung:

Basilikumblätter mit Rohrzucker und Mineralwasser in ein Caipirinha-Glas geben, mit einem Stößel leicht andrücken, Blaubeeren dazugeben und zerdrücken. Ein Longdrinkglas zu  $\frac{2}{3}$  mit Crushed Ice füllen, Zitronensaft und Rum dazugeben, gut umrühren und mit Basilikum garnieren.



Für die **alkoholfreie Variante** lassen Sie den Rum weg und verwenden 30 g Blaubeeren, 4 cl Zitronensaft, 3 cl Ananassaft und 3 cl Blaubeer-Saft.

**Zubereitungszeit:** ca. 5 Minuten

## Blaubeer-Caipirinha

(Glas rechts)

### Zutaten für 1 Glas:

- 1 Limette
- 4 cl Blaubeer-Saft
- 4 cl Cachaça
- $\frac{1}{4}$  Stück Pitahaya

### Zubereitung:

Die Limette waschen, die Enden abschneiden und achteln; in ein Caipirinha-Glas geben und mit einem Stößel zerdrücken. Das Glas zu  $\frac{2}{3}$  mit Crushed Ice füllen, mit Blaubeer-Saft und Cachaça auffüllen und gut umrühren. Zur Dekoration  $\frac{1}{4}$  Stück Pitahaya an den Glasrand setzen.

**Tipp:** Falls Sie keinen Blaubeer-Saft bekommen, greifen Sie auf Blaubeeren aus dem Glas zurück: Die Beeren samt Saftanteil in einen Mixer geben und gut durchpürieren. Das ergibt einen sämigen Blaubeer-Nektar.

Für die **alkoholfreie Variante** den Cachaça weglassen und mehr Blaubeer-Saft (8 cl) verwenden.

**Zubereitungszeit:** ca. 5 Minuten

Wild Blueberry Association of North America  
 Ansprechpartner: mk<sup>2</sup> gmbh, Maria G. Kraus, Oxfordstraße 24  
 D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,  
 fax: 0228/ 943 787 – 7, e-mail: info@wildeblaubeeren.de  
 Fotonachweis: Wilde Blaubeeren aus Kanada  
 Abdruck honorarfrei  
 Zwei Belegexemplare erbeten

