

Rezept für einen traditionellen Poncha:



Zutaten:

2 cl frisch gepresster Zitronensaft

1 cl frisch gepresster Orangensaft

1 TL Honig (bzw. nach Geschmack)

3-4 cl Aguardente de cana (Zuckerrohrschnaps)

Den Honig mit einem Rührwerkzeug (oder Mixer) im Zitronensaft auflösen (die Madeirensen nehmen dazu einen speziell geformten Holzstößel namens "caralinho", was übersetzt tatsächlich "Pimmelchen" heißt).

Dann den Zuckerrohrschnaps dazugießen. Falls Ihr keinen madeirensischen Aguardente de cana zur Hand habt, geht auch der brasilianische Cachaça, im Notfall auch ein guter Rum. Am Schluss das Ganze mit frisch gepresstem Orangensaft verrühren.