

Rezept

## Für Kubanische Nächte – Mojito

Ein Rezept von Für Kubanische Nächte – Mojito, am 28.06.2026

### Zutaten

<b>2</b> Limetten	<b>4 TL</b> Puderzucker
<b>4</b> Stängel grüne Minze	<b>500 g</b> zerstoßenes Eis (Supermarkt)
<b>10 cl</b> weißer Rum	<b>4 EL</b> Mineralwasser mit Kohlensäure
<b>2</b> Caipirinha-Gläser (à 0,33l)	Stößel oder Mörser
<b>2</b> Strohhalme	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Drinks | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

### Zubereitung

1. Die Limetten heiß waschen, abtrocknen und mit einem scharfen Messer achteln. Die Fruchtschnitze auf die beiden Gläser verteilen und jeweils 2 TL Puderzucker und die Minzestängel dazugeben.

---

2. Jetzt mit Hilfe eines Stößels die Minze zusammen mit den Limetten im Glas aus- bzw. zerdrücken.

---

3. Die Gläser bis etwa 1,5 cm unter den Rand mit dem zerstoßenen Eis auffüllen. Je 5 cl Rum darübergießen und mit Mineralwasser auffüllen. Kräftig umrühren und mit Strohalm servieren.