

Rezept

Himbeer-Mojito

Ein Rezept von Himbeer-Mojito, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 8 große Blätter und einen extra Zweig frische Minze | 6 Himbeeren |
| 2 cl Zuckersirup | 3 cl Limettensaft (am besten frisch gepresst) |
| 5 cl weißer Rum | 1 cl Himbeersirup
eiskaltes Sodawasser zum Aufgießen |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Tumbler (300 ml) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Minzeblätter und Himbeeren vorsichtig waschen, trocken tupfen und in den Tumbler geben. Minze und Himbeeren mit dem Stößel gut zerquetschen.

2. Limettensaft, Zucker- und Himbeersirup darübergießen.

3. Das Glas etwa zu zwei Dritteln mit gestoßenem Eis auffüllen. Alles mit dem Barlöffel einmal gut durchrühren.

4. Den Rum darübergießen und den Drink mit Sodawasser aufgießen. Noch einmal kurz durchrühren. Den Minzezweig ins Glas stecken und den Drink eiskalt servieren.