

Rezept

Lemonbalm Mojito

Ein Rezept von Lemonbalm Mojito, am 04.10.2024

Zutaten

- | | |
|--|-----------------------------------|
| großes Cocktailglas (45 cl) | 10 Blätter Zitronenmelisse |
| 6 cl kubanischer weißer Rum | 2 cl Zuckersirup |
| 3 cl frisch gepresster Limettensaft | gestoßenes Eis |
| Sodawasser zum Abspritzen | 1 Stängel Zitronenmelisse |
| Barmaß | Barlöffel |
| 2 Trinkhalme | |

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Melisse kalt abspülen, trocken tupfen. Blätter in die Handinnenfläche legen, mit der anderen Hand kräftig anklatschen.

2. Zitronenmelisse, Rum, Zuckersirup und Limettensaft in das Cocktailglas geben und bis zur Hälfte mit gestoßenem Eis auffüllen. Alles mit dem Barlöffel gut verrühren, bis das Glas beschlägt. Das Glas bis zum Rand mit weiterem gestoßenem Eis auffüllen.

3. Mit Sodawasser abspritzen (d. h., mit einem kleinen Schuss Wasser von ca. 2-3 cl auffüllen), die Melisse an den inneren Glasrand stecken und den Drink mit den Trinkhalmen servieren.