

Rezept

Mojito Classic

Ein Rezept von Mojito Classic, am 17.04.2024

Zutaten

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

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Die Minzeblätter kalt abspülen und trocken tupfen. Dann in die Handinnenfläche legen und mit der anderen Hand kräftig anklatschen.

2. Minzeblätter, 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. Dann das Glas bis zum Rand mit weiterem gestoßenem Eis auffüllen.

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