

Rezept

Mojito mit frischer Minze

Ein Rezept von Mojito mit frischer Minze, am 24.01.2025

Zutaten

- | | | | |
|---------------------|-------------------|-------------|-----------------------------------|
| 3- 4 Stängel | 3-4 Stängel Minze | 2 cl | frisch gepresster Limettensaft |
| 1 cl | Zuckersirup | 1 TL | brauner Zucker |
| 6 Bund | 6 cl goldener Rum | 3 cl | kohlensäurehaltiges Mineralwasser |
| | gestoßenes Eis | | Holzstößel |
| | Barlöffel | | Longdrinkglas (20 cl) |
| 1 | Trinkhalm | | |

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Die Minze waschen und trockentupfen. 1 Stängel Minze für die Dekoration beiseite legen, von dem Rest die Blätter (etwa 1 Hand voll) abzupfen.

2. Die Minzeblätter zusammen mit dem Limettensaft, dem Zuckersirup und dem braunen Zucker in das Longdrinkglas geben.

3. Die Minze mit dem Holzstößel im Glas leicht andrücken. Dabei darauf achten, dass die Minze nicht zu stark zerdrückt wird, da sie sonst Bitterstoffe freigibt.

4. Den Rum dazugießen und mit dem Barlöffel verrühren. Nach und nach gestoßenes Eis dazugeben und weiterrühren.

5. Das Glas mit dem Mineralwasser auffüllen und mit dem übrigen Minzestängel garnieren.