

Rezept

Raspberry Mojito

Ein Rezept von Raspberry Mojito, am 27.04.2024

Zutaten

großes Cocktailglas (45 cl)	8 Himbeeren
10 Blätter frische Minze	6 cl kubanischer weißer Rum
2 cl Zuckersirup	3 cl frisch gepresster Limettensaft
gestoßenes Eis	Sodawasser zum Abspritzen
Stößel	Barmaß
Barlöffel	2 Trinkhalme

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Die Himbeeren und die Minzeblätter waschen und trocken tupfen. 6 Himbeeren ins Cocktailglas geben und mit dem Stößel zerdrücken. Die Minzeblätter in die Handinnenfläche legen und mit der anderen Hand kräftig anklopfen.

2. Minze, Rum, Zuckersirup und Limettensaft ins Glas geben. Das Glas bis zur Hälfte mit gestoßenem Eis auffüllen. Alles mit dem Barlöffel verrühren, bis das Glas beschlägt. 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 übrigen Himbeeren ins Glas geben, sodass sie auf dem Eis schwimmen. Den Drink mit den Trinkhalmen servieren.