

Kleine Körnchen ziemlich blau: Chia-Blaubeer-Mojito

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

120
Min.

NIVEAU



Zutaten für 250 ml

10 Blaubeeren
1 Limette
1 Handvoll frische Minzblätter
40 ml weißer Rum
2 Esslöffel Zuckersirup
200 ml Zitronenlimonade
2 Esslöffel Chia Samen
6 Esslöffel dunkler Beerensaft
1 Handvoll Eiswürfel

Dieser blaue Mojito bringt Farbe ins Spiel. Neben den üblichen Verdächtigen wie Limetten, Minze, Zuckersirup und natürlich weißen Rum, kullern in diesem erfrischenden Classic-Cocktail fruchtig frische Blaubeeren zwischen den Eiswürfeln umher. Der besondere Kick: Die Chia Samen, die diesen Blaubeer-Mojito zum besonderen Trinkspaß an warmen Sommerabenden machen.

Beim richtigen Umgang mit den Samen helfen diese [Tipps und Tricks](#).

Mit diesen [7 Chia-Cocktails](#) gibt es noch mehr Chia-Spaß

im Glas.

- 1 -

Chia Samen mit Fruchtsaft vermengen. 2 Stunden kaltstellen und quellen lassen.

- 2 -

Limette waschen und vierteln. Viertel erneut mittig teilen. 4 Limettenstücke gemeinsam mit 5 Blaubeeren und ein paar Minzblättern in ein Cocktailglas geben und mit einem Stößel etwas zerdrücken.

- 3 -

2 Esslöffel Chiapudding sowie übrige Blaubeeren, Limettenstücke und Eiswürfel ins Glas geben und mit Zuckersirup beträufeln. Rum zugeben und alles mit Zitronenlimonade aufgießen.

Hier gibt's noch mehr [raffinierte Chia-Rezepte](#) zum Testen.