

Mojito Cocktail

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Drinks

10 cl weißer Rum
5 cl frischer Limettensaft
4 cl Rohrzuckersirup
1/2 Bund frische Minze
Sodawasser

Besonderes Zubehör

Eiswürfel
2 Tumbler

Möchtest du authentisches kubanisches Feeling auf deinem heimischen Balkon genießen, kommt eigentlich nur ein gut gemixter Mojito in Frage. Frisch duftende Minze, weißer knackiger Rum, süßer Rohrzuckersirup und ein Schuss Sodawasser. Das alles in einem dicken Tumbler auf Eis. Hach, schöner geht's doch nun echt nicht. Jetzt musst du nur noch einen perfekten Sonnenuntergang wie in Havanna erwischen und der Abend ist perfekt. Übrigens war auch Ernest Hemingway bekennender Mojito Fan (wobei der berühmte Autor so ziemlich Fan jedes Drinks war). Er reiste aber für seinen Lieblings-Mojito oft extra nach Havanna.

- 1 -

Pro Glas 8 Minzblätter abzupfen, an der Glasinnenseite verteilen und mit der Rückseite eines Löffels leicht andrücken, um es mit ätherischen Ölen zu aromatisieren. Blätter dabei nicht zerquetschen.

- 2 -

Rum, Limettensaft und Sirup ins Glas geben. Mit einem Löffel alles vorsichtig ca. 10 Sekunden verrühren. Glas bis zum Rand mit Eiswürfeln füllen.

- 3 -

Glas bis oben mit Sodawasser aufgießen und nochmals vorsichtig umrühren. Einen Zweig Minze auf die flache Hand legen und einmal daraufklatschen, um die ätherischen Öle freizusetzen. Als Deko an den Glasrand setzen.