

Himbeer MOJITO

Zutaten für einen Himbeer Mojito:

- 6-10 frische oder tiefgefrorene Himbeeren
- 1 TL Zucker
- 8 große frische Minzblätter
- 5 cl weißer Rum
- frischer Limettensaft (1/2 Limette)
- Crushed Ice (oder Eiswürfel)
- 1 cl Himbeersirup
- eiskaltes Sodawasser (oder Sprudel mit viel Kohlensäure)

- 1) Minzblätter und Himbeeren waschen und in ein stabiles Glas geben.
- 2) Limettensaft und Himbeersirup darüber gießen, sowie die Hälfte des Zuckers. Alles mit einem Stößel oder Löffel sorgfältig zerquetschen.
- 3) Das Glas mit Crushed Ice auffüllen. Nun den Rum darübergießen und Sodawasser dazugeben. Alles mit einem Löffel einmal gut durchrühren. Bei Bedarf den Drink weiter mit Sodawasser aufgießen. Schließlich den restlichen Zucker über das Eis streuen.
- 4) Zum Garnieren einen Minzweig ins Glas stecken, 1-2 Himbeeren hinzufügen und den Drink servieren. ¡Salud!

Der Himbeer Mojito ist eine Abwandlung des klassischen Mojito, der nur aus weißem Rum, Sodawasser, Zucker, Minze und Limette gemixt wird.

