Erdbeer-Mojito

Eine fruchtig-frische Variante des klassischen Cocktails: Der Erdbeer-Mojito mit frischen Beeren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

200 g	Frische Erdbeeren
6 cl	Rum
1 cl	Zuckersirup
4 Blätter	Minze
1 Stk.	Zitrone
1 Stk.	Limette
	Mineralwasser (zum Auffüllen)

Zubereitung

Der **Erdbeer-Mojito** ist ein spritziger Cocktail. Er schmeckt aromatisch, fruchtig, und süß-säuerlich.

---

1. Die Erdbeeren in eine Schüssel mit Wasser geben und vorsichtig waschen. Anschließend putzen und je nach Größe halbieren oder in Viertel schneiden. Frischhaltefolie über eine Platte oder einen flachen Teller ausbreiten. Darauf die Erdbeeren mit Abstand zueinander verteilen. Erdbeeren und Longdrinkgläser für mindestens eine Stunde im Eisfach frosten.

2. Anschließend die Gläser mit zerstoßenem Eis füllen, Minze waschen und mit in die Gläser geben. Limetten und Zitronen halbieren und auspressen. Den Saft in ein großes Rührglas geben. Rum und Sirup zufügen und mit einem Rührstab verrühren. Den Inhalt des Rührglases in die Londrinkgläser verteilen. Zum Schluss mit eiskaltem Mineralwasser auffüllen und mit einem Trinkhalm schnell servieren.

Tipp

Den Erdbeer-Mojito mit frischen Erdbeeren, Minze oder einer halben Zitronen- bzw. Limettenscheibe am Glasrand dekorieren.