Golden Mojito

Der Golden Mojito ist ein schnell gezauberter Cocktail, den die Gäste lieben werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Foto: vamapaull

Zutaten

5 cl	Rum
2 cl	Limettensaft
1 BL	Rohrzucker
1 Stk.	Limettenspalte

Zubereitung

Der **Golden Mojito** schmeckt süß-sauer, aromatisch und sehr erfrischend.

---

1. Die Gläser vor der Zubereitung gut vorfrosten. Anschließend mit einer Limettenspalte über die Glasränder reiben. Etwas Zucker auf einem kleinen Teller verteilen. Die Gläser mit dem oberen Glasrand in dem Zucker drehen, damit der typische Zuckerrand entsteht.

2. Limettensaft, Rum und Zucker in den Shaker geben. Kräftig durchschütteln, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Nun Eiswürfel oder Crushed Ice zufügen und abermals kräftig schütteln. Die Minzeblätter und nach Belieben noch etwas Eis zufügen und ein letztes Mal schütteln.

3. Den Cocktail in die vorbereiteten Gläser abgießen. Den Glasrand mit Minzezweigen dekorieren.

Tipp

Neben Minzezweigen kann man den Golden Mojito auch mit Zitronen oder Limetten dekorieren.