Apple Mojito

Der Apple Mojto aus Kuba zählt zu den typischen Longdrinks. In dieser Variante wird der Cocktail mit Apfelsaft zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Foto: Personal Creations

Zutaten

5 cl	Rum
3 cl	Apfelsaft
1 cl	Zuckersirup
1 Stk.	Limette
6 Blätter	Minze
1 Zweig	Minze (für die Dekoration)

Zubereitung

Der **Apple Mojito** schmeckt in dieser Variation fruchtig, süß-sauer, erfrischend und sehr aromatisch.

---

1. Die Limette heiß abwaschen und die Enden abschneiden, dann halbieren. Eine der Hälften in vier Spalten schneiden. Die Limettenspalten in den Shaker geben. Minzeblätter abzupfen und zufügen. Zuckersirup ebenfalls dazugeben.

2. Die Limettenspalten sehr vorsichtig mit einem Stößel zerdrücken, dabei die Minzeblätter nicht zerreißen. Den weißen Rum zufügen und die Zutaten ohne Eis kräftig durchschütteln.

3. Ein Longdrinkglas mit zerstoßenem Eis auffüllen und den Inhalt des Shakers durch ein Sieb darauf abseihen. Zum Schluss mit Apfelsaft auffüllen. Den Minzezweig als Dekoration mit in das Glas geben. Mit einem dunklen Trinkhalm servieren.

Tipp

Den Mojito mit einer Limettenscheibe oder einer Apfelspalte am Glasrand verzieren.