Cranberry-Mojito

Der Cranberry-Mojito ist eine besonders raffinierte und fruchtige Variante des bekannten Cocktails.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

0.5 Stk.	Limetten
1 BL	Rohrzucker
6 Blätter	Minze
2 cl	Preiselbeer Essig
150 ml	Ginger Beer
	Sodawasser (zum Auffüllen)

Zubereitung

Der **Cranberry-Mojito** schmeckt prickelnd, fruchtig, süß-sauer, erfrischend und sehr aromatisch.

---

1. Das Longdrinkglas zuerst im Eisfach vorkühlen. Die Enden von den Limettenspalten entfernen und in das Glas geben. Den braunen Zucker darüber streuen und mit einem Stößel andrücken. Die gewaschenen Minzeblätter darüber geben und noch einmal andrücken, aber die Blätter nicht zerfetzen.

2. Den Preiselbeeressig über die Minzeblätter gießen, dann das Glas mit reichlich Crushed Ice füllen. Darüber das Ginger Beer gießen und mit einem Stirrer gründlich umrühren. Zuletzt mit Sodawasser auffüllen. Mit einem dicken Trinkhalm servieren.

Tipp

Frische Minze und einige Cranberrys sind die perfekte Dekoration für den Cranberry-Mojito. Diese können direkt mit in das Glas gegeben oder an einem Cocktailspieß am Glasrand befestigt werden.