Erdbeer-Minze-Daiquiri

Wunderbar fruchtiger Cocktail mit frischen Erdbeeren: der Erdbeer-Minze-Daiquiri, am besten eisgekühlt genießen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

5 cl	Dunkler Rum
3 cl	Limettensaft
1 Spritzer	Erdbeersirup
3 Stk.	Frische Erdbeeren
6 Stk.	Minzeblätter

Zubereitung

Der **Erdbeer-Minze-Daiquiri** schmeckt fruchtig, erfrischend, süß-säuerlich und sehr aromatisch.

---

1. Die Erdbeeren putzen und vorsichtig waschen, anschließend in den Shaker geben. Minzeblätter abzupfen, ebenfalls waschen und zu den Erdbeeren geben. Erdbeersirup zufügen und mit dem Stößel alles gut zerdrücken.

2. Den Shaker nun bis zur Hälfte mit Crushed Ice oder Eiswürfeln auffüllen. Zum Schluss Limettensaft und dunklen Rum zugeben. Alle Zutaten kräftig durschütteln. Durch ein feines Barsieb in ein vorgekühltes Cocktailglas abseihen.

Tipp

Den Erdbeer-Minze-Daiquiri wie auf dem Bild mit frischen Erdbeerscheiben und Minzeblättern dekorieren. Mit einem Trinkhalm servieren.