

Himbeer Mojito

Ein fruchtiger Cocktail mit frischen Beeren. Hier auf dem Bild ist der Himbeer-Mojito besonders schön dekoriert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Foto: Young

Zutaten

1 Stk.	Limette
2 TL	Rohrzucker
4 Blätter	Minze
5 Stk.	Himbeeren
5 cl	Rum
	Mineralwasser (zum Auffüllen)

Zubereitung

Der **Himbeer-Mojito** schmeckt erfrischend, fruchtig, süß-säuerlich und ausgesprochen aromatisch.

1. Ein Longdrinkglas vorfrostern. Die Limette heiß abwaschen, anschließend die Enden entfernen und in Spalten schneiden. Himbeeren waschen. Den Zucker in das Glas geben, darüber 1 bis 2 Limettenspalten und die Himbeeren geben. Minzeblätter abzupfen und darüber streuen.
2. Mit einem Stößel Minze, Beeren und Limetten vorsichtig zerstoßen. Darauf achten, dass die Minzeblätter nicht zerreißen, da man die kleinen Stücke sonst mittrinkt. Anschließend Crushed Ice etwa ein Drittel hoch in das Glas füllen. Mit einem Rührlöffel umrühren. Den weißen Rum eingießen. Mit Mineralwasser auffüllen. Mit einem Trinkhalm servieren.

Tipp

Als Dekoration für den Himbeer-Mojito bieten sich frische Himbeeren an. Aber auch andere Fruchtstücke, -scheiben oder -spalten am Glasrand eignen sich gut.