Johannisbeer Mojito

Der Johannisbeer Mojito ist ein wunderbar erfrischendes Mixgetränk. Ein ideales Cocktail Rezept für den Frühling und Sommer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min



Zutaten

100 g	Johannisbeeren
4 Stk.	Minzeblätter
0.5 Stk.	Limetten (Bio, Schale unbehandelt)
1 EL	Rohrzucker
1 EL	Ahornsirup
5 cl	Rum weiß
150 ml	Mineralwasser
	Crushed Ice

Zubereitung

1. Für den **Johannisbeer Mojito** die Johannisbeeren waschen und abzupfen. Die Limette waschen und vierteln. Die Minzeblätter abzupfen.

2. Jetzt die Johannisbeeren, Limetten, Minze, Rohrzucker und Ahornsirup in eine höheres Gefäß geben, mit einem Mörser zerstoßen.

3. In ein Glas leeren, mit Crushed Ice auffüllen, den Rum zugeben und mit Mineralwasser auffüllen. Mit einem Löffel oder Stab verrühren. Je nach Belieben mit Johannisbeeren und Minze garnieren.

Tipp