

Mojito Cuba

Die Kombination aus braunem Rum und Lime Juice sorgt beim Mojito Cuba für den tollen Geschmack. Frische Minze gibt diesem tropischen Cocktail noch einen zusätzlichen Kick.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

4 cl	Rum braun
2 cl	Lime Juice
2 cl	Zuckersirup
2 Zweige	Minze
	Sodawasser (zum Auffüllen)

Zubereitung

Der **Mojito Cuba** ist ein spritziger Cocktail mit erfrischendem süß-säuerlichen Geschmack.

1. Die Minze waschen, Blätter abzupfen und in ein eiskaltes Glas geben. Mit einem Stößel die Blätter vorsichtig zerdrücken, um die aromatischen Öle herauszupressen. Dabei die Blätter nicht zerfetzen, das stört sonst beim Trinken. Zuckersirup darüber einfließen lassen.
2. Einige Eiswürfel oder Crushed Ice über die Minzeblätter geben. Braunen Rum und Lime Juice eingießen. Mit einem Barlöffel die Zutaten verrühren. Zum Schluss mit Soda auffüllen. Mit einem Strohhalm servieren

Tipp

Als Dekoration für den Mojito Cuba passend: Minzezweig, Zitronenscheibe oder Limettenscheibe