Mojito

Dieser kubanische Cocktail ist auf der ganzen Welt bekannt und beliebt: der klassische Mojito mit frischer Minze.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

5 cl	Rum
2 cl	Limettensaft
6 cl	Sodawasser
2 BL	Rohrzucker
6 Blätter	Minze
1 Zweig	Minze (für die Dekoration)

Zubereitung

Für den **Mojito** gibt es unzählige Varianten mit verschiedenen Fruchtsäften oder Sirup. In dieser typischen Zubereitung mit Limettensaft schmeckt er erfrischend, prickelnd, süß-säuerlich und aromatisch.

---

1. Den Zucker in ein vorgekühltes Glas geben. Darauf den Limettensaft gießen. Minzeblätter abzupfen und dazugeben. Mit einem Stößel vorsichtige Drehbewegungen nach unten ausführen, sodass die Aromen aus der Minze treten, die Blätter aber nicht zerfetzt werden.

2. Auf diese erste Schicht Crushed Ice geben, darüber den weißen Rum gießen. Mit einem Stirrer umrühren. Das Glas mit Sodawasser auffüllen, erneut kurz umrühren. Den Minzezweig entweder mit in das Glas geben oder am Rand befestigen. Einen dunklen Trinkhalm in das Glas stecken und servieren.

Tipp

Neben Minze passen auch Limetten in Scheiben oder Spalten perfekt als Dekoration für den Mojito.