Rum Julep

Der Rum Julep ist ein erfrischender Cocktail mit hohem Alkoholgehalt - am besten nur in Maßen, nicht in Massen genießen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

12 cl	Rum
4 Blätter	Minze
0.5 Stk.	Pfirsiche
2 cl	Limettensaft
1 BL	Läuterzucker

Zubereitung

Der **Rum Julep** enthält in dieser Variante ausgesprochen viel Alkohol. Der Geschmack ist fruchtig, aromatisch und feinherb.

---

1. Die Minze waschen, Blätter abzupfen und in ein Longdrinkglas geben. Mit einem Stößel vorsichtig zerdrücken, um die Aromen zu lösen. Darauf achten, dass die Blätter nicht zerfetzt werden.

2. Den Pfirsich schälen, halbieren und zerkleinern, in den Mixer geben und pürieren. Anschließend mit Rum, Limettensaft, Läuterzucker und Crushed Ice im Shaker gut durchschütteln. Zum Schluss durch ein Barsieb in das vorbereitete Glas mit den Minzeblättern abseihen. Mit einem Strohhalm servieren.

Tipp

Als Dekoration für den Rum Julep bieten sich frische Minzezweige oder eine Limettenspalte an.