

Schweppes Mojito

Erfrischender Cocktail für heiße Momente: Der Schweppes Mojito ist auch ohne Alkohol ein Genuss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

40 ml	Ginger Ale
6 Stk.	Minzeblätter
30 ml	Apfelsaft
20 ml	Limettensaft
15 ml	Holundersirup
1 Stk.	Minzezweig

Zubereitung

Der Schweppes Mojito ist ein alkoholfreier Cocktail. Er schmeckt aromatisch, fruchtig, süß-säuerlich und sehr erfrischend.

1. Das Cocktailglas im Eisfach vorkühlen. Die Minzeblätter waschen und in das Glas geben. Apfelsaft, Limettensaft und Holundersirup zufügen. Mit einem Holzstößel die Minzeblätter leicht andrücken, damit sich das Aroma voll entfalten kann. Dabei die Blätter aber nicht zerfetzen, sonst bekommt man beim Trinken die Stückchen in den Mund.
2. Das Glas mit reichlich Crushed Ice füllen und mit einem Barlöffel umrühren. Zum Schluss mit Soda aufgießen und mit einem Minzezweig garnieren.

Tipp

Als Dekoration für den Schweppes Mojito passt am besten eine Limettenscheibe. Diese kann direkt in das Glas gegeben oder am Glasrand befestigt werden.