

# Trauben-Mint-Mix

Ein idealer Cocktail für eine Sommerparty: Der Trauben-Mint-Mix erhält sein erfrischendes Aroma durch die Minzeblätter.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



## Zutaten

|                            |                 |
|----------------------------|-----------------|
| 5 cl                       | Bourbon-Whiskey |
| 1 cl                       | Rohrzuckersirup |
| 8 Stk.                     | Rote Trauben    |
| 6 Stk.                     | Minzeblätter    |
| Sodawasser (zum Auffüllen) |                 |

## Zubereitung

Der **Trauben-Mint-Mix** wird mit frischen Trauben und Minzeblättern zubereitet und schmeckt daher besonders erfrischend mit leicht süßer Note.

1. Die roten Trauben waschen und halbieren, in ein Cocktailglas geben, Whisky und Zuckersirup zufügen. Die Trauben ein wenig zerdrücken. Die Minzeblätter waschen und grob hacken, ebenfalls in das Glas geben.
2. Zuletzt zerstoßenes Eis zufügen und mit Sodawasser auffüllen. Den Cocktail von oben beginnend verrühren.

## Tipp

Den Trauben-Mix mit einigen ganzen Trauben auf einem Cocktailspieß garnieren.