Vanille Mojito

Der Vanille-Mojito ist eine besonders aromatisch-erfrischende Variante des bekannten Cocktails.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Foto: Buzz Andersen

Zutaten

1 Stk.	Limette
4 cl	Vanille Wodka
1 Spritzer	Ananassaft
2 cl	Sodawasser
4 Blätter	Minze

Zubereitung

Der **Vanille-Mojito** schmeckt fruchtig, süß-säuerlich, frisch, prickelnd und aromatisch.

---

1. Das Cocktailglas vorkühlen. Die Limette heiß abwaschen, Enden entfernen und in Spalten schneiden. Das Glas am Rand mit einer Spalte abreiben. Den Zucker auf einen kleinen Teller geben, den Glasrand darin hin- und herdrehen.

2. Crushed Ice in das Glas geben, darauf Vanille-Wodka und Limettensaft gießen. Einen Spritzer Ananassaft zugeben. Zum Schluss mit Sodawasser auffüllen. Mit Minzblättern und Limettenspalten dekorieren.

Tipp

Wer den Vanille-Mojito etwas süßer mag, kann braunen Rohrzucker nach Geschmack mit in das Glas rühren.