

Pink Mojito (mit oder ohne Alkohol)

- 1 Limette
- Frische Minze
- 1 – 2 EL brauner Zucker
- Crushed Ice oder Eiswürfel
- (4-6 cl weißer Rum)
- Sauerkirsch-Traubensaft
- Wasser

Zubereitung:

Die Limette achteln und mit dem Stößel im Glas ausdrücken. Zucker und kleingeschnittene Minze dazu und weiter mit dem Stößel bearbeiten, um das Minzöl freizusetzen. Das Glas mit Crushed Ice oder einigen Eiswürfeln auffüllen. Den weißen Rum nach Belieben dazu. Schließlich mit etwa einem daumenbreit Sauerkirsch-Traubensaft und einem Schuss Wasser auffüllen und kurz umrühren. Mit einem Zweig Minze garnieren.

Probieren Sie auch unseren Sauerkirsch-Traubensaft gemischt mit:

Bitter Lemon

Eistee

Zitronenlimonade

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Internetseite www.humberg-hof.de