

Cocktail Mojito (Rum Julep)

☆☆☆☆☆

Nicht nur in Kuba ist er der beliebteste Longdrink. Auch bei uns steht der Cocktail Mojito in den Suchanfragen an der Spitze.

Wer nicht nur im Urlaub den köstlichen Drink genießen möchte, dem haben wir das Original-Rezept zum mixen.

Drinkgruppe Juleps

Basisspirituose Rum-Drinks

Zubereitung Rühren im Mixglas

Cocktailglas Becherglas

Geschmacksrichtung frisch, süß

Vorbereitungszeit 1 minute

Zubereitungszeit 3 Minuten

Mixzeit 4 Minuten

Gläser 1 Person

Autor Christof

Zutaten

- 0,5 Stk. Limette gepresst
- 2 Barlöffel Puderzucker (oder 1-2 cl. Zuckersirup)
- Minze (etwa 10 Blätter)
- 6 cl [Rum weiß](#) Havana Club Anejo 3 Anos
- Soda (Mineralwasser)
- 4-5 Stk. Eiswürfel

Mixanleitung

1. Gib den **Zucker**, die **Minzeblätter** und den **Limettensaft** (du kannst auch die Limetten achteln und im Glas zerdrücken) in das Longdrinkglas.
2. Nun zerdrückst du die Zutaten mit einem Mörser. Der **Zucker** sollte sich auflösen und das Aroma der Minze sich mit dem Saft der Limette verbinden.
3. Anschließend füllst du **den Rum** dazu und lässt die Mischung für eine **halbe Minute** ruhen.
4. Jetzt kommen die Eiswürfel dazu und du füllst das ganze mit Sodawasser auf. Das ganze musst du jetzt mit einem Barlöffel (oder längerem Löffel) umrühren.

Dekoration

1. Du kannst als Dekoration eine Limette bzw. einen Minzzweig ins Glas geben. Deko ist für das Kultgetränk aber nicht wichtig ;-)

Rezept-Video

