



Zutaten:

3 TL Rohrohrzucker
 1 Limette
 2-3 Zweig(e) Minze
 1 Handvoll Eiswürfel
 6 cl Rum
 4 cl Limettensaft
 4 cl Holunderblütensirup
 12 cl Zitronenlimonade



Stelton Longdrinkglas
 Pilastro, 4 Stk



Lurch
 Eiswürfelbehälter
 Longdrink



cilio Barmaß



Burgvogel
 Spickmesser Oliva
 Line



Continenta
 Schneidebrett
 Duracore, rechteckig



cilio Caipirinha-Stößel
 aus Buche natur



Leonardo
 Glastrinkhalme CIAO
 4er-Set 20 cm +
 Bürste



Lurch Barlöffel Drop
 29cm smokey grey

1

Geben werden drei Teelöffel in das Glas gegeben. Nun Limette und Minze waschen. Die Limette mit einem Messer achteln und zusammen mit der Minze ins Glas geben. Mit einem Stößel alles leicht andrücken, damit etwas Saft aus der Limette gepresst wird und sich mit den Aromen von Zucker und Minze verbindet.

2

Jetzt die Eiswürfel hinzugeben und nach und nach alle restlichen Zutaten.

3

Mit einem Barlöffel nun vorsichtig alle Flüssigkeiten umrühren, dabei aber aufpassen, dass der Zucker gar nicht oder nur leicht mit gemischt wird. Zum Schluss mit einem Minzzweig oben garnieren, Glastrinkhalm hinein, in die Sonne setzen und genießen!

Der klassische Mojito kommt ohne Zitronenlimonade und Holunderblütensaft aus. Generell ist er aber sehr wandelbar - probieren Sie auch mal einen Erdbeermojito und tauschen Rum gegen Limes sowie Holunderblütensirup gegen Erdbeersirup aus. Als Früchte eignen sich auch hier Erdbeeren, diese sollten aber nicht zu stark angestoßen werden. Minze macht das Getränk frischer!