

Alkoholfreier MOJITO



für
4 GLÄSER



ERFRISCHUNG IM GLAS ♥

Herrlich frisch, spritzig und perfekt für warme Tage – dieser alkoholfreie Mojito bringt Sommerfeeling ins Glas und ist im Handumdrehen gemacht!



ZUTATEN (für 4 Gläser)

- 4 Bio-Limetten
- 40–48 frische Minzblätter
- 8 TL Rohrzucker
- reichlich Crushed Ice
- 600–800 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- optional 120 ml alkoholfreier Mojito-Sirup für ein intensiveres Aroma



ZUBEREITUNG

- 1 Die Limetten jeweils achteln und auf die vier Gläser verteilen.
- 2 Je 2 TL Rohrzucker dazugeben.
- 3 Die Limetten mit einem Stößel leicht zerdrücken, sodass der Saft austritt.
- 4 Die Minzblätter zwischen den Händen leicht andrücken und in die Gläser geben. Nicht zu stark zerstoßen, damit sie nicht bitter werden.
- 5 Die Gläser großzügig mit Crushed Ice füllen.
- 6 Mit Mineralwasser aufgießen.
- 7 Alles vorsichtig umrühren.
- 8 Nach Belieben mit frischer Minze und einer Limettenscheibe dekorieren und sofort servieren.



TIPP: Für ein noch intensiveres Aroma verwende den alkoholfreien Mojito-Sirup nach Belieben.



Guten Appetit! ♥

