



Mojito-Bowle mit Sekt und Limetten

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

8	Limetten	150 ml	brauner oder weißer Rum
50 ml	Limettensirup	200 g	Rohrzucker
1 Bund	Marokko-Minze	200 ml	Mineralwasser
1 Flasche	Sekt		Crushed Ice

Zubereitung

Zubereitung

4 Limetten halbieren und auspressen. Die restlichen Limetten heiß abwaschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden.

Zucker in eine Karaffe geben, den Limettensaft sowie Limettensirup und den Rum hinzugeben und alles gut verrühren.

Anschließend die Limetten sowie die gewaschenen Minzblätter und Crushed Ice dazugeben und das Ganze mit Sekt sowie Mineralwasser aufgießen.

Unser Tipp für dein Bar-Equipment

- **Messbecher**

- dreiteilige **Cocktail-Shaker**:

In der Regel enthält dieser einen „Strainer“, ein sogenanntes Barsieb für Kerne und Eisstücke, und ein Finestrainer, ein feines Gewebesieb, um Fruchtfleisch oder Kräuterreste auszusieben

- hohes **Rührglas** und den passenden **Rührlöffel** für gerührte Drinks

- **Eiseimer** für Eiswürfel

Dein Barzubehör sowie Spirituosen, Säfte, Sirups und mehr findest du in deinem Selgros Markt. Entdecke unsere **ANGEBOTE**.

Hast du Lust auf eine eigene Bar Zuhause, egal ob Indoor oder Outdoor?

Dann schau dir unsere Tipps zur **Home-Bar** an. Hol dir die Inspiration für einen gemütlichen Cocktail-Abend mit deinen Freunden.

Weitere **Cocktail-Rezepte** findest du hier.