

Mojitobowle

Für ein Bowlegefäß oder eine große Schüssel:

Zutaten:

10 unbehandelte Limetten
3 Bund Minze
200 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
250 ml weißer Rum
1 1/2 l Bitter Lemon , Limettenlimonade oder -mineralwasser
1 1/2 l Sekt, z. B. Henkell trocken
Eiswürfel



1. Zubereiten: Limetten heiß waschen, trocken abreiben, in Würfel schneiden und in das Bowlegefäß geben. Minze waschen, einige schöne Stängel zur Dekoration beiseitelegen, übrige Stängel zu den Limetten geben. Mit Zucker und Vanille-Zucker vermischen und mit einem Holzstößel oder Kartoffelstampfer zerdrücken, so dass der Saft austritt. Rum dazugießen und alles etwa 2 Std. kalt stellen.

2. Kurz vor dem Servieren Bitter Lemon/Limonade/Mineralwasser, Sekt und Eiswürfel zum Bowlenansatz hinzufügen und mit Minzestängeln garniert servieren.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 1 g, Kh: 26 g, kJ: 956, kcal: 228

etwa 15 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Für eine alkoholfreie Variante lassen Sie den weißen Rum einfach weg und ersetzen den Sekt durch alkoholfreien Sekt oder Mineralwasser.
- Sehr schön sehen auch Limettenschalenspiralen oder Limettenscheiben/-achtel am Glasrand aus.