



Mojito-Bowle

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Minze, frisch	50 g
Bio Limetten	8 St.
Brauner Zucker	150 g
Wasser	150 ml
weißer Rum	100 ml
Eiswürfel	200 g
Prosecco	2 L

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, Sieb

1. Minze waschen, trocken schütteln und etwa die Hälfte der Blätter abzupfen. Limetten waschen und 4 Stück in Scheiben schneiden. Übrige Limetten halbieren und Saft auspressen.
2. In einem Topf Rohrzucker mit Wasser und ungezupfter Minze aufkochen. Auf mittlerer Stufe köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Minz-Sirup durch ein Sieb gießen und Sirup abkühlen lassen.
3. In einer Schüssel Minz-Sirup mit Rum, Limettensaft, Limettenscheiben und Minzblättern vermengen.
4. Eiswürfel zugeben und mit kaltem Prosecco aufgießen. Mojito-Bowle sofort servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	232 kcal
Kohlenhydrate	24 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	0 g