



Mojito-Eis am Stiel

Zeit gesamt
5h 25min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Bio Limetten	1 St.
Minze, frisch	5 g
Brauner Zucker	2 EL
weißer Rum	50 ml
Zitronenlimonade	200 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, Pürierstab

1. Limette halbieren und Saft auspressen. Minze waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen.
2. In einem hohen Gefäß die Hälfte der Minze mit 3 EL Limettensaft, 2 EL Rohrzucker und 50 ml Rum fein pürieren. Mit 200 ml Zitronenlimonade aufgießen.
3. Minzblätter in Eisförmchen verteilen. Mit Mojito aufgießen, Stiele hineinstecken und im Gefrierfach mind. 5 Std. oder über Nacht gefrieren lassen. Vor dem Servieren Mojito-Eis am Stiel kurz unter warmes Wasser halten, damit sich das Eis einfacher aus den Förmchen löst.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Für noch mehr Mojito-Look einfach eine dünne Limettenscheibe mit in das Eisförmchen geben. Zum Servieren Limettenschale mit Zucker vermischen und das Eis reintunken.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	60 kcal
Kohlenhydrate	9 g
Eiweiß	0 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	0 g