



Pink-Himbeer-Rum

Zeit gesamt
🕒 10min

Zubereitungszeit
🕒 10min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Himbeeren, tiefgefroren	50 g
Bio Limetten	1 St.
Basilikum, frisch	5 g
weißer Rum	20 ml
Eiswürfel	3 EL
Zucker	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, Sieb, Shaker

1. Himbeeren auftauen und abtropfen lassen, dabei 20 cl Saft auffangen. Limette halbieren und Saft auspressen. Basilikum waschen, trocken schütteln, junge Stiele auswählen und zum Garnieren beiseitestellen.

2. In einem hohen Gefäß Himbeeren mit Himbeer- und Limettensaft pürieren und durch ein Sieb streichen. In einem Cocktailshaker Himbeerpüree mit Rum und Eiswürfeln gut schütteln. Ein Cocktailglas am Rand anfeuchten, in Zucker tauchen. Pink-Himbeer-Rum eingießen und mit Basilikum servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	118 kcal
Kohlenhydrate	20 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	1 g