



Virgin Maracuja Mojito

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Bio Limetten	1 St.
Maracuja	1 St.
Maracujasaft	50 ml
Zucker	4 EL
Eiswürfel	100 g
Minze, frisch	5 g
Ginger Ale	100 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß

1. Limette waschen, etwa 1 TL Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. Maracuja halbieren und Fleisch mit einem Löffel auskratzen. In einen Shaker Limetten-, Maracujasaft, Zucker und 50 g Eiswürfel geben. Minze waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen.
2. Cocktailshaker ca. 1 Min. shaken und durch ein Sieb gießen. Saft gleichmäßig in Gläser verteilen. Eiswürfel hinzugeben, mit Ginger Ale aufgießen und mit frischer Minze servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	74 kcal
Kohlenhydrate	19 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	0 g