



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 |