



Rezepte > Dessert

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, SILVERCREST Stabmixer/ 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