



Pink-Himbeer-Rum

 Dauer
10 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

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

Zubereitung

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.

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	134 kcal		
Kohlenhydrate	24 g	Ballaststoff	5 g
Eiweiß	1 g	Fette	1 g