



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 |