Erdbeer-Mojito-Bowle

Fruchtige Bowle, die es in sich hat. Für eine Gartenparty, einen Mädelsabend oder einfach nur so.

Zubereitungszeit: 10 min
Wartezeit:
Backzeit:

ZUTATEN

- 5 Limetten
- 250 g Erdbeeren
- Frische Minze
- 125 g Rohrzucker
- 400 ml weißer Rum
- Ca. 1 Liter Mineralwasser
- Eiswürfel

Für die Deko

2 EL Zucker (bei mir rot eingefärbt)
Einige Minzblätter
Einige Erdbeeren

ZUBEREITUNG

1. Die Limetten vierteln.
2. Für den Zuckerrand mit einem Limettenviertel um die Glasränder streichen und diese in den (roten) Zucker tauchen.
3. Die Limetten auspressen und in ein Bowlegefäß oder großes Glas geben.
4. Die Erdbeeren vom Grün befreien und ebenfalls vierteln.
5. Die Stängel der Minzblätter entfernen und die Blätter zerreiben.
6. Erdbeeren, Minze, braunen Zucker und Rum zum Limettensaft geben und verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Einige Zeit ziehen lassen (siehe dazu Tipp unten)
7. Mit Wasser nach Geschmack auffüllen.
8. Gläser mit einer ganzen Erdbeere und Minzblatt dekorieren.
9. Bowle samt Erdbeeren in die Gläser füllen und Eiswürfel dazugeben.
10. Cheers!