

## 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!