

Mionetto Sparkling Mojito



Zutaten für 4 Personen

Mionetto Prosecco Brut

560 ml Rum

240 frisch gepresster Limettensaft

160 ml Zuckersirup

0

16 Stck. Limetten

Anleitung

Der Frühling steht vor der Tür und die ersten Frühlingsboten sind da. Die neue Jahreszeit wollen wir mit einem ganz besonderen Cocktail begrüßen. Am besten geht das mit unserem Mionetto Sparkling Mojito! Lass deine Geschmacksknospen mit dieser einfachen, aber leckeren Mojito-Variation aus dem Winterschlaf erwachen.

So einfach gehts:

Für die erfrischende Grundlage dieses Cocktails brauchen wir frisch gepressten Limettensaft. Den Zuckersirup stellst du her, in dem du Wasser und Zucker im Verhältnis 1 zu 1 vermischst, kurz aufkochen und danach abkühlen lässt. Schnapp dir ein Cocktailglas und fülle es mit Eiswürfel auf.

Nun kommen die Zutaten Rum, Limettensaft und Zuckersirup hinein und werden zusammen verrührt. Anschließend wird das Glas mit eiskaltem Mionetto Prosecco aufgefüllt. Nur noch mit einer frischen Limettenscheibe und Minze garnieren und fertig ist unser Mionetto Sparkling Mojito! Cin cin!

Weitere leckere Cocktails findest du hier: [Frozen Mionetto Grapefruit](#), [Frozen Mionetto Spritz](#) oder [Mango Prosecco Spritz](#)!