

MOJITO SLUSH MIT ODER OHNE ALKOHOL



1	Limette, halbiert
100 g	Wasser
110 g	Citro oder Sprite
40 g	brauner Rohrzucker (20 g bei Sirup-Variante)
40 g	Rum (oder 20 g Mojito-Sirup von Migros für die alkoholfreie Variante)
6-8	Pfefferminzblätter
250 g	Eiswürfel

1. Limette und Wasser in den und 2 sek. / Stufe 10 (oder Turbo) verkleinern. Garkorb einsetzen und Saft in ein Glas auffangen.
2. Limettenreste entfernen und kurz mit kaltem Wasser ausspülen.
3. Alle Zutaten in den  geben und 30 sek. / Stufe 6 zerkleinern.
4. Sofort servieren

Tipp: - Ergibt 4 Sektkläser

- es kann auch die doppelte Menge zubereitet werden. Zeiten evtl. verlängern.