



Rezept

KISAG
KÜCHE

STRAWBERRY MOJITO FÜR DEN SODA MAKER CLASSIC

ZUTATEN

- 5 Erdbeeren
- 2 Zweige Minze
- 2 TL brauner Zucker
- 1 Limette
- 50 ml weißer Rum
- 20 ml Erdbeersirup

ZUBEREITUNG

Den Sodamaker Classic mit kaltem Wasser füllen.
1 iSi Sodakapsel aufschrauben und kräftig schütteln.
Für besonders prickelndes Wasser 1-2 Stunden im
Kühlschrank kühlen.

Die Enden der Limette entfernen und achteln.

Limetten-Spalten mit braunem Zucker, Erdbeersirup,
frischen Erdbeeren und der Minze in ein Glas geben
und mit einem Stößel zerdrücken.

Das Glas mit Eis füllen, Rum hinzufügen und verrühren.
Nun mit Sodawasser aus dem Sodamaker Classic auf-
füllen und geniessen!

Freude am Kochen!

Weitere Rezepte unter [kisag.ch](https://www.kisag.ch)