



# Der Klassiker neu interpretiert *Ho Ho Mojito*

## Zutaten

- 5 cl Bacardi Carta Blanca
- 4 Limettenachtel
- 8-10 frische Minzblätter
- 2 Teelöffel weißer feiner Zucker
- 2,5 cl Thomas Henry Spicy Ginger
- 2 Ingwerscheiben
- 1 Minzzweig zur Dekoration

## Zubereitung

Limettenachtel und Zucker in ein großes Longdrink-Glas geben und mit einem Stößel zerdrücken. Minzeblätter und Ingwerscheiben hinzugeben und mit einem Barlöffel zerdrücken um Aromen freizusetzen. Glas bis zur Hälfte mit Crushed Ice befüllen und Bacardí Carta Blanca darübergießen. Vorsichtig umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, mit Crushed Ice auffüllen, einen Schuss Ginger Beer hinzugeben und mit einem frischen Zweig Minze garnieren.

Lieber Rum Trinken als Rumstehen!



LAUPHEIMER  
Getränke-Service