

Kindermojito

Zutaten für etwa 3 Liter:

500 g tiefgefrorene Himbeere
250 g frische Himbeeren
1,5 Liter Mineralwasser
1 Liter Apfelsaft
4 Limetten
1 Handvoll Kräuter (Melisse oder Minze)

Was du sonst noch brauchst:

1 große Schüssel (mind. 3
Liter Fassungsvermögen)
1 Schneidbrett
1 Messer
1 Kochlöffel zum Umrühren

Zubereitung:

Wasche die frischen Himbeeren unter leicht fließendem Wasser ab und sortiere schlecht gewordene aus.

In einer großen Schüssel (sollte zumindest 3 Liter fassen) gibst du die tiefgefrorenen und frischen Himbeeren hinein und schüttest das Mineralwasser und den Apfelsaft dazu.

Wasche die unbehandelten Limetten heiß ab und schneide sie auf einem Brett in Scheiben. Gib die Scheiben ebenfalls zur Bowle dazu. Die Kräuter werden auch abgewaschen und genauso zum Mojito gegeben. Alles gut mit einem Kochlöffel verrühren und die Kräuter ein bisschen quetschen.

Lass den Mojito zumindest 1 Stunde im Kühlschrank ziehen.

