

# MINZ-HIMBEER COCKTAIL

## MINZ-HIMBEER COCKTAIL

Das Team vom Küchenatlas-Blog hat sich für die Tee Challenge Rezept mit Tee gewünscht. Die Auswahl war dabei etwas eingeschränkt, erlaubt waren grüner Tee (den ich gerne trinke aber selbst mit Stoppuhr einfach nicht gescheit kochen kann), Pfefferminztee und Hagebutte. Eigentlich alles nicht so recht meins, ich bin bei Tee eher ein Fan von lustigen, aromatisierten Mischungen mit Namen wie „persischer Basar“, „türkischer Apfel“ oder „brasilianische Limette“. Nobody is perfect – aber während ich gelegentlich doch noch grübel fällt mir ein, dass mir Minztee mit frisch aufgebrühter Minze durchaus schmeckt. Nur einen Tee kochen ist aber nicht erlaubt, das wäre wohl auch etwas langweilig, aber ich habe eine Idee. Kennt ihr von Bacardi diesen Razz-Mojito? Sehr lecker, mit Himbeer-Rum, Sprite, Minze, Zucker und Himbeeren. Ich gehe in diese Richtung und koche mir zuerst einen schönen Schluck frischen Minztee!



### Zutaten für 2 Gläser:

1 gute Hand voll Minzblätter

8cl heißes Wasser

2 EL Agavensirup (oder Honig)

2 Hand voll Himbeeren (so knapp 20 Stück)

8cl weißer Rum

2 TL Himbeersirup

crushed ice

### Zubereitung:

Ich verteile die frische Minze auf 2 Gläser und erhitze etwas Wasser im Wasserkocher. Wenn es kocht gieße ich je 4cl heißes Wasser in die Gläser. Den Agavensirup einrühren und das Ganze in Ruhe abkühlen lassen. Das dauert so in etwa 12-15 Minuten.



Die Gläser mit crushed ice befüllen und den Rum dazu geben. Gut umrühren und dabei mehr oder weniger vorsichtig einige Himbeeren und den Himbeersirup mit einrühren. Die restlichen Himbeeren stecke ich auf Holzspieße und platziere sie zusammen mit den Strohhalmen in den Gläsern.

Auf die Tea Time / Cocktail Hour!



Eingereicht für das Event:



**BLOGPARADE**  
**TEE CHALLENGE**

© narumol pug-Fotolia.com