

# Sekt- Mojito



## ZUTATEN FÜR 4 DRINKS:

16 Blätter BIO SONNE Minze  
2 BIO SONNE Zitronen  
(heiß gewaschen)  
1 Flasche eisgekühlter  
Schloß Hohenlauf Sekt  
300 ml CAPTAIN COMARK Rum  
4 EL Zucker  
1 Prise Salz  
12 Eiswürfel

## ZUBEREITUNG:

1. Von einer der Zitronen 4 Scheiben herunterschneiden und beiseitelegen – vom Rest den gesamten Saft auspressen.
2. Den Zitronensaft mit Zucker, Salz und Rum vermischen, bis sich alle Zuckerkristalle aufgelöst haben – danach alles auf 4 Cocktailgläser verteilen.
3. Die Eiswürfel auf die Gläser aufteilen – Minze und Zitronenscheiben dazugeben.
4. Alles mit eiskaltem Sekt aufgießen und direkt genießen.

SCHLOSS HOHENLAUF®