

PRESSEMITTEILUNG

Prickelnder Genuss ganz ohne Promille: Mojito Mocktail

Sankt Augustin, 04. September 2019. Der vielleicht erfrischendste Trend des Jahres: Cocktails, die ohne Alkohol auskommen – sogenannte „Mocktails“. Natürliches Mineralwasser macht sie zum prickelnden Genuss und erhöht das Trinkvergnügen mit schlanken „null Kalorien“. Nebenbei liefert es wertvolle Mineralstoffe und Spurenelemente.



Das englische Wort „to mock“ heißt so viel wie „täuschen“ oder „nachahmen“. Nicht umsonst ist der „Mocktail“ mindestens genauso raffiniert wie seine hochprozentige Entsprechung. Da darf es dann auch gerne mal ein Gläschen mehr sein. Ob beim lauen Grillabend oder launigen Sonntagsbrunch, beim Entspannen mit Freunden oder der Familie: Auf die richtige Mischung kommt es an, und dazu reichen schon wenige Zutaten. Früchte, Sirupe und Kräuter bieten viel Spielraum für spannende Kreationen von lieblich bis zitronig-herb.



Im Handumdrehen selbstgemacht

Dem Mojito Mocktail verleihen Himbeeren und Holunderblütensirup den besonderen Geschmack. Natürliches Mineralwasser spielt bei dem aromatischen Durstlöscher sogar eine Doppelrolle – als Basis für das Mixgetränk sowie in Form von „Crushed Ice“.

Für 2 Portionen:

2 Bio-Limetten
2 Stiele Minze
2 EL brauner Rohrzucker
1 EL Holunderblütensirup
Crushed Ice aus stillem Mineralwasser
2 EL Himbeeren (Tiefkühlware)
500 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

Zubereitung:

1. Limetten heiß abspülen, trocken tupfen und in Spalten schneiden. Minze waschen und trocken schütteln.
2. Die Limettenspalten zusammen mit Rohrzucker in zwei Gläser füllen und zerdrücken. Minze auf der Hand anschlagen oder etwas quetschen und ebenfalls in die Gläser geben. Sirup, Crushed Ice und Himbeeren zufügen, mit Mineralwasser aufgießen. Vorsichtig verrühren, servieren – und eiskalt genießen!

Unser Tipp: Durch das Anschlagen der Minze können sich die ätherischen Öle besser entfalten. Der Vorteil von Crushed Ice: Die zerkleinerten Eiswürfel bilden zusammen eine größere Oberfläche, das Getränk wird schneller gekühlt.

Macht gleich noch mehr Appetit: Unser Rezept-Video! Schritt für Schritt zum Genuss.
<https://www.youtube.com/watch?v=FauZPaNJDU4>

Mehr Anregungen und Rezepte mit natürlichem Mineralwasser:
www.mineralwasser.com

Kontakt:
IDM – Informationszentrale Deutsches Mineralwasser
c/o WPR COMMUNICATION GmbH & Co KG
E-Mail: idm@mineralwasser.com
Tel.: 01805 478888
Fax: 01805 478877