

Aperojito



Zutaten für ein Longdrinkglas:

4 cl Aperol (italienischer Aperitif)

4 cl Orangensaft
(am besten frisch gepresst)

2 cl weißer Rum
(z.B. Havana Club, 3 Jahre)

Sodawasser (ersatzweise z.B. Staatlich Fachingen medium)

frische Minze

1 TL brauner Zucker
(Rohrzucker)

1/4 einer Limette

Crushed Ice

Orangen- oder Ananasscheibe

1. Limette gut abwaschen und trocken reiben. Dann ein Viertel davon in ein Longdrinkglas geben. Dazu 3-4 kleinere Minzeblätter und einen knappen TL braunen Zucker.

2. Mit dem Stiel eines Kochlöffels alles gut zerstoßen, das Limettenviertel sollte ganz ausgedrückt sein.

3. Mit Crushed Ice etwas mehr als zur Hälfte auffüllen. Aperol, Orangensaft und Rum zugeben und gut umrühren. Dann mit Soda auffüllen.

4. Mit Orangenscheibe bzw. Ananasscheibe und Minzeblättern garnieren.

Hinweise:

"Echtes" Sodawasser ist in Deutschland nicht überall zu bekommen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Getränke, Aperitif, Cocktail, alkoholisch, international

Rezeptanregung:

www.cocktaildreams.de,
Dezember 2008

Anpassung und Foto: Walter
Stand 16.03.2017