

KOKOS-MOJITO-GRANITA

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Gefrieren: ca. 5 Std.

Für 4 Gläser von je ca. 1½ dl

3,3 dl Kokoswasser

(siehe Hinweis)

150g Zucker

3 Zweiglein

Pfefferminze

6–8 Limetten, nur Saft
(ca. 2 dl)

2 Limetten, heiss ab-
gespült, trocken getupft,
geviertelt, in Stücken

12 Pfefferminzblätter

1 dl weisser Rum

(z. B. Bacardi), eiskalt,
nach Belieben

1. Wasser mit dem Zucker und der Pfefferminze in einer kleinen Pfanne aufkochen, ca. 2 Min. kochen. Pfefferminze entfernen, Sirup in eine weite Chromstahlschüssel giessen, auskühlen.
2. Limettensaft darunterrühren, zugedeckt ca. 5 Std. gefrieren, dabei 4-mal mit einer Gabel aufkratzen, bis die Masse körnig gefroren ist.
3. Granita, Limette und Pfefferminze in die Gläser füllen, Rum darübergiessen, sofort servieren.

Hinweis: Kokoswasser (Coconut Water) ist in Reformhäusern und in grösseren Coop Supermärkten erhältlich.

Portion: 238kcal, F 0g, Kh 44g, E 1g



DEKO-TIPP

Kokos-Schoko-Spickel: 1 Kokosnuss-Schokoladeriegel (Bounty) zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel ca. 2 mm dick auswallen, ca. 1 Std. gefrieren. Kurz vor dem Servieren in Spickel schneiden.