

# #fitXund Sommerchallenge 2023

## Bramble: Brombeer-Gin-Fizz



### Zutaten für 4 Cocktails

- 100 g Brombeeren
- 100 g Zucker
- 20 cl Gin
- 120 ml frischer Limettensaft
- Sodawasser
- 4 Zweige Minze, Limettenviertel als Garnitur

### Zubereitung

Die Brombeeren und den Zucker im Mixer pürieren. Die Masse für etwa zehn Minuten stehen lassen und dabei ab und an umrühren, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Das Püree durch ein feines Sieb in einen Krug streichen und die Samen entsorgen. Gin und Limettensaft dazugeben und vorsichtig umrühren. Den Drink auf vier Gläser verteilen und mit Sodawasser auffüllen. Je nach Belieben mit Limettenscheiben, Minze und Eiswürfeln ergänzen.

## Nojito: Mojito ohne Alkohol



### Zutaten für 4 Cocktails

- 1 Bund Minze
- 2 Bio-Limetten
- 4 EL brauner Zucker
- 500 ml Ginger Ale
- Crushed Ice

### Zubereitung

Minze und Limetten kurz abwaschen und trocken schütteln bzw. abtrocknen. Die Minzblätter von den Stängeln zupfen und dann die Limetten in Spalten schneiden. Ein paar Blätter und Limettenscheiben für die Deko übrig lassen. Die Minze nun gleichmäßig auf die Gläser verteilen und mit einem Stößel zerdrücken. Danach die Limetten dazugeben und ebenfalls zerdrücken. Jeweils einen Esslöffel braunen Zucker in die Gläser geben und verrühren, dann das Crushed Ice hinzugeben. Anschließend alles mit Ginger Ale auffüllen und servieren.

Quelle: <https://www.koch-mit.de/>