

## MINTED COFFEE MULE

⌚ 5 min.

✖ Einfach



### MATERIALIEN

Shaker

### EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

### ZUTATEN

Frische unbehandelten  
Limette



1

Honig  
20 ml



Nespresso Eiszügel (je 30 g)  
8



Ingwerbier  
100 ml



Minzzweig  
1



Wodka  
40 ml



### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 01

In ein grosses BARISTA Mixologist Glas eine frische, unbehandelten Limette (60 g), in 12 Stücke geschnitten, geben und 20 ml Honig hinzufügen.

#### SCHRITT 02

Zerstossen und umrühren. 6 Eiszügel dazugeben.

#### SCHRITT 03

100 ml Ingwerbier einfüllen. Vorsichtig umrühren und dabei die Limettenstücke untermischen.

#### SCHRITT 04

80 ml Kaffee in einen Nespresso Shaker extrahieren, vier Eiszügel dazugeben, den Deckel schliessen und kräftig schütteln.

#### SCHRITT 05

Den Eiskaffee behutsam über die Mischung in das Glas giessen. Mit einem hübschen Zweig unbehandelter Minzblättchen dekorieren.

#### SCHRITT 06

**Optional:** 40 ml Wodka

### INSPIRATION