

## MINTED COFFEE MULE

🕒 5 min.

👤 Einfach




### MATERIALIEN

Shaker


### EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

### ZUTATEN

Frische unbehandelten  
Limette  1

Honig  20 ml

Nespresso Eiskwürfel (je 30 g)  8

Ingwerbier  100 ml

Minzzweig  1

Wodka  40 ml

### INSPIRATION

### 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 04

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

#### SCHRITT 02

Zerstossen und umrühren. 6 Eiskwürfel dazugeben.

#### SCHRITT 05

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

#### SCHRITT 03

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

#### SCHRITT 06

**Optional:** 40 ml Wodka