

## MINTED COFFEE MULE

⌚ 5 Min.

✖ Einfach



### MATERIALIEN

Shaker

### EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

### ZUTATEN

Frische unbehandelten Limette		0.5
Honig		10 ml
Nespresso Eiswürfel (je 30 g)		8
Ingwerbier		60 ml
Minzzweig		1
Wodka		30 ml

### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 01

In ein BARISTA Mixologist Glas die Hälfte einer frischen, unbehandelten Limette (30 g), in sechs Stücke geschnitten, geben und 10 ml Honig hinzufügen.

#### SCHRITT 02

Zerstossen und umrühren. 3 Eiswürfel dazugeben.

#### SCHRITT 03

60 ml Ingwerbier darüber gießen. Vorsichtig umrühren und dabei die Limettenstücke untermischen.

#### SCHRITT 04

40 ml Kaffee in einen Nespresso Shaker geben, zwei Eiswürfel hinzufügen, 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:** 30ml Wodka

### INSPIRATION

