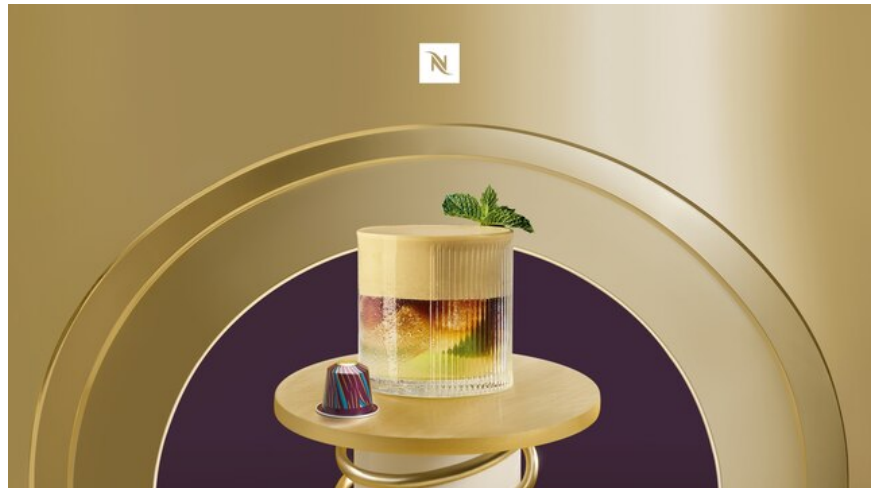


## MINTED COFFEE MULE

🕒 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

### INSPIRATION



### 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 04

40 ml Kaffee in einen Nespresso Shaker geben, zwei Eiswürfel hinzufügen, den Deckel schliessen und kräftig schütteln.

#### SCHRITT 02

Zerstossen und umrühren. 3 Eiswürfel dazugeben.

#### SCHRITT 05

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

#### SCHRITT 03

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

#### SCHRITT 06

**Optional:** 30ml Wodka